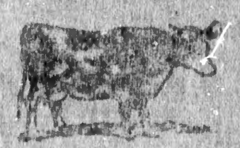
LAITERIE PAYANTE

OU

LA VACHE DU PAUVRE

PAR

MADAME E. M. JONES.



TROIS-RIVIÈRES
IMP. DU "TRIFLUVIEN"

1894

LAITERIE PAYANTE

OU

LA VACHE DU PAUVRE

PAR

MADAME E. M. JONES.

TROIS-RIVIERES.
IMP. DU "TRIFLUVIEN."
—
1894

JONES, EM

INTRODUCTION.

Dans le cours de l'hiver de 1891-92, M. Hugh Graham, de Montréal, éditeur du "Family Herald" et du Weekly Star", me demanda de vouloir bien écrire pour son journal quelques articles sur l'industrie laitière.

Pour bien comprendre à quel point cette proposition était flatteuse pour moi, il faut savoir quelle est l'énorme et toujours croissante circulation de ce journal.

Mes articles publiés, je reçus à leur sujet tant de lettres aimables et tant de demandes de renseignements nouveaux, que je fus amenée à leur ajouter d'autres lettres que j'avais écrites précédemment et à compléter le tout avec divers autres écrits que je jugeais nécessaires à cet effet.

J'ai le ferme espoir qu'on trouvera mon petit livre agréable et, plus encore, qu'on le trouvera utile.

Je livre au public ce petit ouvrage, tout en me rendant parfaitement compte de sa rudesse de forme et de ses nombreux défauts, mais je me flatte néanmoins que les lecteurs lui feront le même bienveillant accueil qu'ils ont toujours accordé à mes essais antérieurs.

ELIZA M. JONES.

Brockville, Ont. Can.
9 mai 1892.

PREFACE.

Je dédie ce petit livre aux femmes de fermiers d'Amérique, à mes sœurs dans le labeur, aux femmes fatiguées et surchargées d'ouvrage, à celles qui dépensent leur vie dans un travail presque sans espoir et sans bénéfice, et pour qui le soin de leurs vaches laitières est comme le dernier fardeau qui fait ployer leur dos déjà faiblissant et endolori par l'effort toujours renouvelé.

Depuis des années je reçois de ces sœurs lasses de travail des lettres qu'elles m'adressent de tous les Etats de l'Union Américaine, de toutes les Provinces du Canada, et leur fardeau est resté le même.

"Nous sommes épuisées, disent-elles, ne pouvez-vous pas venir à notre secours? Vous êtes une femme comme nous, mais vos vaches sont surnommées par tout le pays, vous avez exploité leur lait avec un succès marqué et le beurre que vous fabriquez se vend un haut prix. Comment avez-vous donc fait pour réussir si bien?"

Répondre à toutes ces lettres constituerait une tâche pour laquelle personne n'aurait ni le temps ni la force, et, pour donner tous les renseignements demandés, il me faudrait écrire un petit volume à chacune de mes correspondantes.

Je me suis donc décidée à écrire ce petit volume, à le faire imprimer et à le vendre un prix qui soit à la portée de quiconque possède soit une vache, soit une centaine de vaches.

Si je pouvais entrer chez chaque fermier d'Amérique et lui dire : " Je vais vous démontrer.

1o. Comment vous pouvez faire un tiers de plus de beurre et de meilleure qualité ;

2o. A moins de frais pour l'entretien de votre bétail ;

3o. Avec moins de travail accompli, soit avec vos bestiaux, soit avec vos ustensiles ;

4o. Comment enfin vendre votre beurre un tiers plus cher que vous ne le faites à présent," je crois en vérité que je serais la bienvenue.

Tout ce que je viens d'énoncer, je puis le faire, non en personne, mais grâce à mon petit livre, et c'est pourquoi je l'adresse à toutes mes compagnes avec l'ardent espoir qu'elles l'approuveront.

Si je puis alléger les travaux seulement de quelques femmes fatiguées, si je puis réconforter leur rude existence et mettre quelque argent dans leur poche, je n'aurai pas fait un ouvrage inutile.

ELIZA M. JONES.

BROCKVILLE, Ont. Can., 15 avril 1892.

CHAPITRE I

DU CHOIX D'UNE VACHE.

On ne remarque dans aucune branche de l'agriculture autant de peine perdue et autant d'imprévoyance que dans l'exploitation du lait ; nulle part ailleurs voit-on une aussi grande quantité de travail donner un si maigre résultat, et ce résultat lui-même être si peu appréciable.

Bien peu de fermiers aujourd'hui se trouvent dans les conditions d'existence favorables où ils devraient être ; bon nombre d'entre eux, qui devraient être riches, et cela sans autres moyens de le devenir que ceux qu'ils possèdent actuellement, jouissent à peine d'une aisance ordinaire.

Ils n'ont pas su diriger leurs efforts, voilà la cause du mal ; ils ont fait fausse route dès le début et ils se sont donné du mal pour des choses qui ne payaient pas.

Mon but, en écrivant ce livre, est de faire aux rudes travailleurs, aux fermiers pratiques certaines suggestions qui les mettront à même d'augmenter leurs revenus et leurs moyens d'existence, et par conséquent d'améliorer leur position ; de leur présenter des faits et des chiffres qui soutiendront le plus sévère examen, et de leur donner un aperçu rapide d'une vie consacrée à l'industrie laitière, vie marquée d'erreurs nombreuses et de passagères déconfitures, mais couronnée d'autre part d'un succès dépassant toutes mes espérances, exaltée de plus par des appréciations généreuses et par des mentions si flatteuses qu'elles excèdent de beaucoup mon mérite.

Quelques-uns demanderont peut-être pourquoi je rappelle mes insuccès. Je leur répondrai en citant la vieille histoire écossaise que voici :

Une vieille femme ayant déclaré qu' " elle ne croyait pas que les Ecritures fûssent un guide sûr, parce que David nous avait été donné en exemple alors qu'il était un pécheur.

— Holà ! femme, répliqua son voisin, David n'a pas été du tout mis là comme un exemple pour autrui, mais comme un phare pour nous indiquer les écueils à éviter."

De la même manière, si le registre de mes erreurs et de mes insuccès peut éclairer autrui, je n'aurai pas écrit en vain et j'aurai été aussi pratiquement utile que ceux qui ne signalent que leurs succès et cachent soigneusement leurs déconfitures, se gardant de faire signe aux autres d'éviter les écueils.

Maintenant je n'ai pas l'intention de diviser mon ouvrage en " tant de chapitres et de particularités," comme avait l'habitude de le faire un vieux pasteur écossais de Glasgow ; je ne manquais jamais de m'endormir en les écoutant, et je crains de produire le même effet sur mes lecteurs.

Néanmoins il est nécessaire de diviser mon sujet en quelques chapitres définis, lesquels sont particulièrement au nombre de trois :

1o. Le choix d'une bonne vache ;

2o. Son entretien et son alimentation les plus avantageux possibles ;

3o. Le meilleur moyen de conserver et de vendre ses produits.

Du choix de votre vache laitière, soit que vous l'éleviez vous même ou que vous l'achetiez, dépend le succès tout entier de votre exploitation. Vous ne voudriez pas vous servir de l'antique charrue de bois de vos aïeux ni retourner à l'usage du fléau, car ce serait faire " du mauvais ouvrage avec de pauvres instruments. "

Et le plus pauvre instrument sur terre est une vache chétive.

Ce n'est pas seulement parce qu'elle ne rapporte aucun profit ; il y a pis que cela, elle vous oblige à vous éndetter.

Le cas est pire encore lorsque la mauvaise vache fait partie d'un troupeau ; en voici la raison. Une personne qui n'a qu'une vache s'aperçoit bientôt si elle est bonne ou mauvaise, mais si elle en a un bon nombre, elle ne découvre pas la vache improductive aussi aisément. Elle aura peut-être un aspect décevant, donnera même une quantité de lait passable, et néanmoins, non seulement elle ne paiera pas ses dépenses d'entretien, mais encore elle absorbera tout le profit tiré de sa voisine et, de la sorte, le fermier ne fera pas un centin de gain sur les deux.

De plus, non seulement la mauvaise vache deviendra de plus en plus improductive avec le temps, mais encore elle perpétuera sa chétive espèce, aux dépens de son possesseur et au détriment de toute la contrée environnante.

La forme et les traits d'une bonne vache laitière ont été si souvent décrits qu'il suffit d'en faire ici brièvement mention, sans oublier toutefois qu'il y a certains points essentiels sur lesquels on ne saurait trop insister.

Une bonne vache doit être longue et sans reliefs trop accusés ; elle doit avoir les articulations souples, le corps

court et suffisamment volumineux, les jambes fines, le cou long et fin, la tête intelligente et bien découpée, les flancs profonds, les cuisses minces et plates, la peau molle, douce et opulente, présentant une couleur orange foncée sous toutes les parties blanches et à l'intérieur de l'oreille.

Vue de côté elle doit présenter la forme d'un coin parfait, très large à l'extrémité postérieure et très effilée à l'antérieure ; vue de derrière, elle doit présenter un grand développement du train postérieur et paraître se mouvoir parfaitement à l'aise, avec son pis gonflé de lait.

Aucune vache ne saurait remplir ces conditions si elle a de la ressemblance avec un taureau, si son arrière-train n'a pas l'ampleur et la souplesse dont nous venons de parler.

Le pis lui-même doit être doux et soyeux, exempt de verrues et de poils longs et durs. Il doit se développer pleinement de l'avant, bien se projeter entre les jambes en arrière et n'avoir pas une forme globulaire. Il doit être carré, lisse en dessous et contenir des trayons de bonne dimension, régulièrement placés, bien espacés entre eux et d'un volume uniforme. Le pis doit être très gros et avoir belle apparence quand il est plein, mou et flasque lorsqu'il est vide, l'arrière-partie tombant en plis, " trait jusqu'à la dernière goutte", comme dit le proverbe. Un pis de cette sorte est susceptible d'une grande extension sans incommoder l'animal et ajoute étonnamment, non pas seulement à l'apparence mais encore à la valeur intrinsèque de la vache laitière.

Les veines laitières doivent être extrêmement larges et recourbées, et le lait en doit sortir aisément et uniformément.

Evitez une vache dure et difficile à traire. Elle est un embarras continuel.

Pire que celle-ci encore est la vache qui laisse échapper son lait.

Evitez une vache dont la peau est épaisse et sujette à se coller aux côtes ; évitez également celle dont la peau est trop mince, semblable à une feuille de papier, indice d'une faible constitution.

Chez une vache dont le maniement est facile on trouve toujours une douceur particulière, une mollesse, un velouté que l'on constate vite par l'expérience, et sans lesquels aucune vache ne peut être vraiment productive.

Si, à part toutes ces bonnes qualités réunies, vous trouvez une vache jeune, bien portante, d'un caractère doux et paisible, possédant en outre une robe douce et soyeuse, soyez convaincu que vous avez fait le premier pas sur le chemin du succès, même si votre animal vous coûte un prix un peu plus élevé que celui payé par votre voisin pour une vache indifférente.

En prenant pour point de comparaison le bétail ordinaire du pays, si vous payez trente dollars pour une vache qui, au bout de l'année, vous aura fait endetter pour dix dollars de plus et vous aura donné un veau qui ne vaut pas mieux qu'elle, vous faites une pauvre spéculation.

Mais si, d'un autre côté, vous payez cinquante dollars pour une vache qui vous rapporte trente dollars de profit au bout de l'année, comme une vache de ce prix doit le faire, pour une bête enfin qu'il y a plaisir à regarder, satisfaction à posséder et qui rapporte un veau encore supérieur à elle-même, vous faites le placement le meilleur et plus sûr qui soit au pouvoir d'un fermier.

En plaçant votre argent à intérêt, vous vous considèreriez comme fort heureux de tirer cinq dollars d'intérêt

pour cinquante. D'une seule vache de cinquante dollars vous pouvez tirer trente dollars en une année, et non seulement conserver votre vache elle-même en bon état, mais avoir en outre un veau qui a du prix. Et comme vous ne mettez pas plus de temps à traire et à nourrir une bonne vache qu'une mauvaise, il est aisé de voir de quel côté votre pain est beurré.

CHAPITRE II

ALIMENTS ET SOINS À DONNER À UNE VACHE.

Après avoir acheté votre vache, le premier point qui se présente est de savoir comment la traiter.

Sous aucun prétexte ne faites pas de changement subit dans son alimentation ; faites le graduellement. Si vous êtes en été, mettez votre vache dans un bon pâturage où il y a de l'eau ; traitez-la avec douceur, et trayez-la régulièrement et elle sera bientôt heureuse et contente dans son nouveau séjour. Si vous êtes en hiver, mettez votre vache dans une étable chaude et confortable, faites-lui une litière de paille nette et sèche, donnez-lui de l'eau, une *bouette* chaude de son et beaucoup de bon foin.

Ensuite, calculez ce qu'il faut à votre vache pour être bien nourrie et, petit à petit, habituez-la à la quantité nécessaire.

Pour une vache nouvellement vêlée, qui donne de seize à vingt pintes de lait par jour, je n'ai trouvé rien de mieux que le traitement suivant :

A cinq heures et demie du matin, il faut nettoyer complètement la stalle ainsi que la vache, en ayant soin de frotter le pis avec un gros linge, large et mou. S'il est nécessaire de laver le pis, lavez le avec de l'eau tiède et séchez-le soigneusement, pour éviter qu'il devienne rude et sensible. Donnez à votre vache une grande brassée de foin, puis trayez-la promptement et avec autant de douceur que possible, en exprimant jusqu'à la dernière

goutte de lait. Quant à la manière de traire et aux soins que réclame le lait, j'en parlerai ultérieurement.

Vient ensuite la question de la nourriture de la vache.

Je vais donner ci-dessous la ration qui sert de base à l'alimentation, mais cette ration varie suivant les circonstances et le prix des aliments, Je vais aussi donner les prix courants de mon endroit, et l'on verra qu'ils forment une moyenne à peu près générale et qu'ils conservent une valeur uniforme, en rapport avec les prix des produits de laiterie.

	Cts.
10 lbs avoine moulue à vingt dollars la tonne	10
8 lbs son, à $12.50 la tonne	5
4 lbs farine de maïs à $25.00 la tonne	5
4 lbs farine de pois à $25.00 la tonne	5
16 lbs foin à $10 la tonne	8
Prix de la nourriture par jour	33

Une partie du foin est d'abord hachée menu, puis mêlée aux grains qui ont déjà été au préalable bien mêlés ensemble. On divise le tout en trois portions que l'on donne le matin, le midi et le soir On met cette mixture dans un grand seau d'écurie, avec une légère quantité de sel et suffisamment d'eau bouillante pour la pénétrer dans toutes ses parties. On la recouvre ensuite avec un vieux sac ou un tapis et on la laisse tremper pendant une heure. Ajoutez finalement assez d'eau, (soit tiède, soit froide, suivant le cas) pour faire une bonne bouillie, chaude, abondante et savoureuse, sans être épaisse, et vous verrez avec quelle ardeur la vache mangera sa portion et combien elle aura l'air heureuse après l'avoir mangée.

Il faut encore nettoyer la vache minutieusement avec une carde et une bonne brosse, et ne pas laisser sur elle la plus petite tache ou la moindre souillure.

Certaines gens se vantent de tenir le pis de leurs vaches bien propre. et peut être disent-elles vrai, mais tout le reste de l'animal est d'une repoussante malpropreté. Les saletés qui sont dans le poil de la vache sèchent et forment une poussière qui, pour peu que la vache se secoue lorsqu'on la trait. tombe dans le seau et rend le lait impropre à l'usage de l'homme.

Après l'avoir rationnée, vous pouvez en toute conscience et sécurité laisser votre vache se reposer et digérer sa nourriture, et si vous avez eu soin de secouer sa litière et d'en enlever tout ce qui est humide ou malpropre, vous ne manquerez pas d'éprouver une grande satisfaction en lui jetant un dernier regard, cela surtout si vous êtes au cœur de l'hiver.

Vous pensez à d'autres malheureuses bêtes à cornes, qui sont dans la cour de la grange ou même dans le champ, avec de la neige ou de la boue jusqu'aux genoux et l'âpre vent d'hiver glaçant leurs pauvres corps malingres.

Vous les voyez dévorer une partie du tas de fumier ou essayer de boire à une mare glacée une eau chargée d'immondices

Vous contemplez leur poil rude et hérissé, leur dos courbé, leur pis desséché, toute la misère que les pauvres bêtes exhalent, et vous ne pouvez vous empêcher de penser que la mort mettrait un terme à leurs souffrances.

C'est alors que, vous reportant à votre propre vache, vous éprouvez une satisfaction profonde.

Après une nuit de repos dans une étable chaude, sèche et bien aérée, vous lui donnez son bon déjeûner chaud et sa portion de foin. C'est alors un plaisir de tirer le lait de son beau et large pis, et votre seau rempli d'un lait généreux témoigne de la qualité de la vache et des attentions de son maître.

Plus tard, dans la journée, comme le soleil brille à travers les larges fenêtres de votre étable, vous voyez votre vache étendue sur une litière sèche, propre et abondante, en train de ruminer ses aliments et vous montrant sa moëlleuse et soyeuse robe sans tache, son museau frais, ses beaux grands yeux clairs et largements ouverts, et tout son être respirant le contentement et la satisfaction.

En la voyant ainsi, vous avez la joie de vous dire que ce n'est pas là une satisfaction obtenue à prix d'argent, car votre vache non seulement vous rend chaque centin que vous avez dépensé pour elle, mais encore met, chaque semaine de sa vie, un bon profit net dans votre gousset, en belles espèces sonnantes. J'ai souvent pensé qu'au-dessus de chaque stalle d'étable on devrait écrire les trois lignes suivantes :

> " Un homme bon traite sa bête avec bonté ;
> La propreté rapproche de la Divinité ;
> CELA PAIE, CELA PAIE, CELA PAIE."

La dernière ligne devrait être écrite en lettres capitales, car en elle se résument les règles et la doctrine qui gouvernent l'esprit du fermier.

A midi, donnez à votre vache autant d'eau qu'il lui plaira d'en boire, et si le froid est intense, dégourdissez l'eau quelque peu, brassez dedans une poignée de son, et ce sera autant d'argent que vous mettrez dans votre poche. Ensuite, donnez à votre bête du remoulage et une petite quantité de foin. Le soir, on lui donne de nouveau à boire et à manger et on la trait ; on lui brosse de nouveau la peau, de même qu'on nettoie la stalle, on lui fait une litière fraîche, on met devant elle une bonne provision de foin et on la laisse pour la nuit. Après cela on peut aller se coucher soi-même le cœur content et dormir du sommeil du juste.

CHAPITRE III

RENDEMENT D'UN AN D'UNE VACHE JERSEY

Dans le chapitre précédent j'ai indiqué une alimentation généreuse pour une vache donnant son plein de lait, alimentation qui coûte 33 centins par jour.

" Trente-trois centins par jour pour la nourriture d'une vache, c'est là le bout! va s'écrier quelque bon rude fermier de mon pays. Il n'y a que les gens riches à qui l'on fera gober des folies comme celle-là ; nous autres, pauvres fermiers, nous ne pouvons nous les permettre."

Fermiers et amis, mes voisins, vous *pouvez* vous permettre cette folie, et je vais vous le prouver.

Cet argent n'est pas dépensé, jeté à jamais hors de vue ; il est simplement placé, mis à intérêt, et il vous reviendra promptement *double* de ce qu'il était.

Mon petit livre n'est pas écrit pour les gens riches, qui sont en mesure de nourrir une vache surabondamment ou insuffisamment, et qui ne s'occupent pas si leur ferme, simple objet de luxe, paie ou non.

Il est écrit pour les gens qui, comme vous et moi, sont obligés de tirer profit de leur ferme, coûte que coûte, ou de l'abandonner.

C'est précisément le pauvre homme qui ne peut pas se permettre d'avoir une vache improductive.

Et c'est le pauvre homme, moins que tout autre, qui puisse se permettre un faux pas en cette matière, car il *a besoin* de connaître exactement ce que chaque vache consomme sur son terrain, et ce qu'elle lui coûte ; en outre, ce que chaque vache rapporte et le prix qu'il peut en tirer. Dans ce cas, le profit ou la perte se calcule immédiatement.

Les profits peuvent être augmentés jour par jour jusqu'à leur extrême limite et les pertes promptement et efficacement arrêtées, ce qui donnera à la fin de l'année une balance de compte satisfaisante.

Mais pour arriver à ce résultat il faut une comptabilité. Vous n'avez pas besoin pour cela d'un cahier doré sur tranche, ni d'une tenue de livres compliquée, ni de beaucoup de travail "extra", après une rude journée d'ouvrage.

Mais ce qu'il vous faut à tout prix, c'est de savoir ce que vous faites et où vous en êtes.

Qu'est-ce que ça vous donne en vérité de travailler et de peiner, du matin au soir, si vous n'en tirez aucun bénéfice ?

Et comment pouvez-vous empêcher un vase de couler si vous ne savez pas où est la fissure ?

Bien entendu, le premier fermier venu vous dira qu'il a sa manière à lui, mais cela ne fait pas l'affaire. Je me rappelle à ce propos une histoire que j'ai lue il n'y a pas longtemps.

Un couple nouvellement marié avait pris maison et le mari pressait sa femme d'ouvrir un livre de comptes. Elle y consentit avec plaisir et le mari lui donna un petit livre, en lui recommandant d'inscrire d'un côté l'argent qu'elle recevait et de l'autre celui qu'elle dépensait.

Longtemps après il lui demanda comment le compte balançait et elle lui répondit sans hésitation "qu'il balançait exactement."

Quelque peu surpris, attendu que sa femme n'avait ni expérience ni exactitude en matière d'argent, le mari lui demanda de voir son livre.

D'un côté, sous la date précise, on lisait cette entrée : " Reçu de Larry $500.00."

De l'autre, il n'y avait qu'une entrée inscrite en bonnes grosses lettres : " Dépensé le tout."

Là, vrai, il n'y a pas moyen que nous balancions nos livres de cette façon-là, nous autres.

D'un côté nous devons inscrire chaque centin de ce que nous rapportent nos vaches, de quelque façon que ce soit; en même temps, et cela aussi rigoureusement que possible, aux prix du marché, tout le lait, tout le beurre et toute la crême consommée dans la famille.

De l'autre côté nous indiquons chaque bouchée de nourriture prise, provenant soit d'achat soit de notre terre.

Ici, laissez-moi vous mettre en garde contre une erreur communément répandue. Vous entendrez souvent un fermier dire, quand on lui reproche de garder une pauvre vache qui ne rapporte pas pour son entretien : " Ah bah ! Elle ne me coûte pas grand'chose à garder, je récolte tout moi-même. "

Mes amis, c'est là une des plus grosses bévues que nous commettons.

La question n'est pas : " Qu'est-ce qu'il m'en a coûté pour produire cette charge de foin ? " mais bien " Quel prix puis-je avoir sur le marché pour cette charge de foin ? " Et le prix du marché, quel qu'il soit, (moins le coût du transport, bien entendu) voilà le prix du foin que vous donnez à votre vache, voilà ce qu'elle vous coûte pour sa nourriture.

Calculez maintenant sur cette base là et voyez si votre vache vous paie. Quelquefois elle paiera, d'autrefois non, le plus souvent non.

Où en est la raison ?

Pauvre vache, pauvre entretien, pauvre beurre.

J'ai entrepris de résoudre la première question en démontrant l'importance du choix d'une véritable bonne vache.

Dans ce livre je vais essayer de vous faire voir qu'il y a économie et sagesse à la bien nourrir, et, de plus, que cela paie.

Je ne puis mieux faire que de donner les chiffres ci-dessous, tirés de mes propres livres.

Au 1er octobre, je mis à l'étable une vache qui avait récemment vêlé. Elle était dans une condition superbe et avait toujours été bien soignée et bien nourrie. Par conséquent elle était en état de se nourrir soit de foin de seconde récolte, soit d'une bonne ration de grain.

Maintenant, en établissant mes comptes, je laisse de côté les fractions, afin de ne pas charger mon travail et de permettre au lecteur de me suivre plus aisément, tout en étant suffisamment exacte.

Durant octobre je donnai à ma vache, outre l'herbe :

5 lbs. avoine moulue par jour	5 cts.
4 lbs. maïs " "	5 cts.
4 lbs. pois " "	5 cts.
Total	15 cts par jour.

Ma vache n'avait pas besoin de foin, l'herbe étant très bonne. En novembre, décembre et janvier je lui donnai tous les jours :

7 lbs. avoine moulue	7 cts.
8 lbs. son	5 cts.
4 lbs. maïs moulu	5 cts.
4 lbs. pois	5 cts.
16 lbs. foin	8 cts.
Total	30 cts. par jour.

En février, mars et avril je lui donnai :

4 lbs.	avoine moulue	4 cts.
2 lbs.	maïs	2½ cts.
2 lbs.	pois "	2½ cts.
4 lbs.	son	2½ cts.
16 lbs.	foin	8 cts.
	Total	19½ cts. par jour.

En mai et juin, comme elle était à l'herbe, elle n'eut pas de foin, mais je lui donnai chaque jour :

2 lbs.	maïs moulu	2½ cts.
2 lbs.	pois "	2½ cts.
	Total	5 cts. par jour.

Comme, à cette époque, elle n'avait plus que trois mois à courir avant de vêler, on ne lui servit plus de grain d'aucune sorte, mais l'herbe étant bonne et la vache en excellent état, elle donna une bonne quantité de lait et de beurre pendant tout le mois de juillet et la moitié du mois d'août. Son lait s'étant alors tari, on lui donna six semaines de repos, au bout desquelles elle mit bas son veau.

Il n'est guère nécessaire de dire que le beurre fourni par cette vache était exceptionnellement bon. Pendant sept mois, du 1er octobre à la fin d'avril de l'année suivante, je le vendis 30 centins la livre, et le reste de l'année 25 centins. (ceci avait lieu avant que je gardasse des Jerseys.)

Maintenant on peut aisément constater où nous en étions, ma vache et moi, à la fin de l'année, en parcourant le tableau ci-joint qui indique et son rendement mensuel et le coût de son entretien :

Coût de l'entretien en sus du pâturage.		*Quantité de beurre produite, lbs.*			*Prix.*
Octobre	$4.50	60	à 30 cts la livre		$18.00
Novembre....................	9.00	50	"	"	15.00
Décembre....................	9.00	40	"	"	12.00
Janvier.......................	9.00	40	"	"	12.00
Février........................	6.00	32	"	"	9.60
Mars...........................	6.00	32	"	"	9.60
Avril...........................	6.00	30	"	"	9.00
Mai............................	1.50	30	à 25 cts	"	7.50
Juin	1.50	30	"	"	7.50
Juillet.........................	....	20	"	"	5.00
Août...........................	....	8	"	"	2.00
Septembre...................	....	..	"	"	....
	$52.50	372 lbs.			$107.20
Pâturage	5.00				57.50
	$57.50		Profit............		$49.70

Je trouvai que c'était là un bilan fort encourageant, mais je vous assure que ce n'était pas mon premier essai en matière de laiterie ; j'y étais arrivé par degrés, en acquérant de l'expérience tous les jours. Je n'aurais jamais pu atteindre à un pareil résultat avec une pauvre vache, mais je vais traiter ce dernier point dans le chapitre suivant.

CHAPITRE IV

Quelle est la meilleure race beurrière ?

Je crois entendre plusieurs de mes lecteurs faire cette question ; je vais leur répondre aussi sincèrement que possible. Pendant bon nombre d'années j'ai fait l'expérience de différentes races, sans avoir de préjugés ni pour ni contre aucune d'elles, excepté dans un seul cas. Comme je viens du "pays des brioches", ou pour dire le mot, de la terre d'Ecosse, je suis forcée d'avouer que j'ai eu toute ma vie une préférence marquée pour une bonne vache Ayrshire.

Suivant moi, la beauté et la docilité des Ayrshire, la grande quantité de lait qu'elles donnent et leur forte constitution les placent presque au premier rang sur la liste des vaches laitières.

De tout mon cœur je voudrais les mettre les premières, mais j'agirais ainsi contre mes convictions.

Elle sont en vérité une race superbe, mais il y en a une autre que je considère comme meilleure encore pour la laiterie, et c'est la petite vache des Iles de la Manche, qu'elle soit Jersey, Guernesey ou Alderney. Ces trois dernières sont toutes, à vrai dire, de la même race, ayant été soumises aux mêmes règles et restrictions. C'est à raison, non seulement de l'étonnante quantité de beurre qu'elle fournit, mais encore à cause de la merveilleuse qualité de ce beurre que la vache Jersey occupe aujourd'hui l'orgueilleuse position de reine de la laiterie.

Si je ne gardais pas des Jerseys, je garderais des Ayrshires, mais je dois avouer que les Jerseys sont pré-

férables à toutes les autres, pour une personne dans ma position.

Je n'entends pas diminuer d'un iota la valeur de mes favorites, les Ayrshires, non, pour le sûr. " Ce n'est pas que j'aime Jemina moins, mais j'aime encore mieux les "galettes", et je vais vous en donner la raison. J'ai essayé scrupuleusement les Ayrshires, les Shorthorns, (des meilleures espèces beurrières) des vaches indigènes et d'autres de différentes qualités, et quoique j'aie obtenu de bons résultats, j'ai trouvé néanmoins qu'elles laissaient encore beaucoup à désirer, sous le rapport de la quantité d'abord et ensuite, et beaucoup plus, sous celui de la qualité du lait.

J'ai donc été amenée, après plusieurs années de travail et d'expérience, à faire l'acquisition d'une Jersey croisée. C'est la vache à laquelle je fais allusion dans le chapitre précédent, et tout le monde admettra, je crois, que le beurre qu'elle me donne est magnifique et tout particulièrement abondant, eu égard à la nourriture qu'elle consomme. Mais elle avait joliment de sang Ayrshire dans les veines, outre qu'elle était moitié Jersey.

J'affirme positivement que pour quelqu'un qui fait l'exploitation du beurre, les vaches des Iles de la Manche sont les plus rémunératives, non-seulement au point de vue de la quantité, mais surtout encore à celui de la qualité, laquelle est assurément incomparable.

Mais chacun doit être son propre juge en cette matière.

Maintenant, quant à ma prédilection pour les Jerseys, je vais en donner quelques raisons, afin que le public sache *pourquoi* je les aime.

Certaines gens prétendent que la Jersey donne bien peu de lait, comparativement aux autres vaches.

Cela est absolument contraire à l'expérience que j'en ai faite. Non seulement la Jersey donne une bonne quantité de lait, peu de temps après la mise-bas, mais encore elle maintient cette quantité durant toute l'année, d'une manière absolument inusitée chez les autres races ; certaines Jerseys sont même des années entières sans tarir.

C'est cette production constante d'un lait toujours généreux, c'est ce rendement abondant et régulier de beurre d'une qualité exquise qui fait de la Jersey la vache domestique par excellence. Je pourrai peut-être mieux convaincre mes lecteurs de ce que je dis en leur exposant quelques chiffres.

La vache croisée à laquelle j'ai fait allusion dans le chapitre précédent n'a pas été essayée seulement pour le beurre, mais encore chaque traite fournie par elle a été pesée tous les jours de l'année et l'on a trouvé qu'elle avait donné exactement 7,756 livres de lait en onze mois. Cette quantité, vendue au prix moyen ordinaire, rapporterait $200 par année, moins le coût d'entretien de la bête.

Ayant lieu d'être satisfaite des vaches croisées, je résolus d'acheter quelques Jerseys pur sang, ce que j'ai fait il y a dix-sept ans, et, depuis lors, chaque année successive n'a fait que confirmer et fortifier mon opinion que la Jersey est la vache la plus profitable sur terre, tant pour le lait que pour le beurre.

Une génisse Jersey de deux ans, si elle est traitée avec soin, donnera plus de beurre qu'une autre génisse du même âge de n'importe quelle race connue. Voici des exemples, pour confirmer mon dire, que je prends dans mon troupeau :

Orange Delia, 2 ans, 9½ lbs par semaine ; Miss Daisy Delle, 2 ans, 10½ lbs par semaine ; Charlotte Hertedy, 2

ans, 8½ lbs par semaine ; Topsey of Malone, 2 ans, 14½ lbs par semaine ; Bessie of Malone, 21 mois, 10½ lbs par semaine ; Jetsam's May, 3 ans, premier prix à Toronto, Ottawa et Montréal, reconnue aussi comme la meilleure contre des concurrentes de tout âge, à Montréal, en septembre dernier. L'année précédente, âgée seulement de deux ans, elle m'avait donné 14 lbs, 5 onces de beurre par semaine, ce qui sanctionnait l'opinion des juges d'exposition sur son compte : Belle Temple, 2me, 2 ans, 14 lbs par semaine ; Charming, de St-Lambert, 2 ans, 15¼ lbs par semaine ; Lilium Excelsium, 2e, 2 ans, 10½ lbs par semaine.

Ce sont là seulement quelques exemples des génisses de deux ans dont j'ai fait l'essai, et la plupart d'entre elles, après avoir été traites pendant neuf mois, donnaient encore une livre par jour de beurre superbe. Chez des vaches plus âgées, quelques essais ont donné les résultats suivants :

Eugénie 2e, 14 lbs par semaine ; Imported Mullberry, 14 lbs par semaine ; Silver Delle, 17¼ lbs par semaine ; Belle Stenben, 17 lbs par semaine ; Lilium Excelsium, 17½ par semaine ; Princess Clothilde, 17¼ par semaine ; Lybyl's Lass, 14 lbs par semaine ; Rioter's Queen, 17½ par semaine ; Lisgar's Ella, 17½ lbs par semaine ; Diana of St Lambert, 16 lbs par semaine ; Bertha Black (une moyenne de) 23 lbs 10 onces par semaine ; Maggie Rex, (moyenne de) 21 lbs 7 onces par semaine ; Miss Satanella, 20 lbs 6 onces par semaine, après son deuxième veau seulement.

Ce sont tous là des essais certifiés, faits sous ma surveillance directe ou par moi-même en personne, et ils ne forment qu'un petit nombre de ceux que je pourrais

citer. Qu'y a-t-il d'étonnant maintenant à ce que je préfère la vache Jersey ?

Je ne dis pas qu'aucune autre race ne puisse produire la même quantité de beurre pour une même quantité de nourriture.

Mais je dis que je n'ai jamais pu l'obtenir d'une autre race, pas même une quantité approchante, et je me crois joliment compétente en cette matière.

On a prétendu enfin que les Jerseys sont délicates et bientôt hors de service. Je ne saurais mieux réfuter cette assertion qu'en donnant pour exemple ma superbe vieille vache Masséna, à l'âge de seize ans, et je laisserai ensuite aux fermiers à tirer leurs propres conclusions.

Dans sa seizième année Masséna a donné, en six mois seulement, 5,413½ livres de lait, d'où l'on a tiré exactement 416 livres et dix onces de beurre de premier choix.

1891	Lait.	Beurre.		1891	Lait.	Beurre.	
	lbs.	lbs.	onces		lbs.	lbs.	onces
Mars	6...28	3	8	Avril	11...29	4	15
Mars	7...30			Avril	12...27½		
Mars	8...30½	3	9	Avril	13...28	4	14
Mars	9...31			Avril	14...29		
Mars	10...31½	3	11	Avril	15...29½	4	15
Mars	11...30½			Avril	16...30		
Mars	12...30	4	4	Avril	17...29	4	15
Mars	13...32½			Avril	18...29		
Mars	14...32	4	9	Avril	19...29½	4	15
Mars	15...33			Avril	20...29½		
Mars	16...33	4	11	Avril	21...30	4	12
Mars	17...33½			Avril	22...29		
Mars	18...34	5	2	Avril	23...28	4	8
Mars	19...33½			Avril	24...23½		
Mars	20...33½	5	2½	Avril	25...22	4	2½
Mars	21...32½			Avril	26...20		
Mars	22...33	5	4	Avril	27...22	4	3
Mars	23...32½			Avril	28...26		
Mars	24...31½	5	2½	Avril	29...26½	4	1½
Mars	25...33½			Avril	30...26½		
Mars	26...34	5	0	Mai	1...26	4	8
Mars	27...33			Mai	2...26½		
Mars	28...33	5	2½	Mai	3...26½	4	7
Mars	29...33			Mai	4...25½		
Mars	30...32½	5	1½	Mai	5...28½	4	8½
Mars	31...26½			Mai	6...29½		
Avril	1...33	5	1	Mai	7...29½	4	9½
Avril	2...31			Mai	8...30½		
Avril	3...30½	5	1½	Mai	9...31	4	8½
Avril	4...32			Mai	10...30½		
Avril	5...32½	5	0	Mai	11...30½	4	7
Avril	6...32½			Mai	12...30½		
Avril	7...31	5	2	Mai	13...30½	4	7
Avril	8...31			Mai	14...30½		
Avril	9...31	4	11	Mai	15...30½	4	6½
Avril	10...22½			Mai	16...30		

1891	Lait. lbs.	Beurre. lbs.	onces
Mai	17...30½	4	8
Mai	18...30½		
Mai	19...30½	4	7½
Mai	20...30½		
Mai	21...29½	4	8½
Mai	22...29½		
Mai	23...30½	4	11
Mai	24...30		
Mai	25...30	4	9½
Mai	26...30		
Mai	27...30	4	9
Mai	28...31		
Mai	29...30½	4	10
Mai	30...30½		
Mai	31...30½	4	8½
Juin	1...30		
Juin	2...29	4	9½
Juin	3...30		
Juin	4...30	4	7½
Juin	5...30		
Juin	6...30	4	8½
Juin	7...30½		
Juin	8...29½	4	7½
Juin	9...30		
Juin	10...30	4	8½
Juin	11...30		
Juin	12...29½	4	8
Juin	13...30		
Juin	14...30	4	7½
Juin	15...29½		
Juin	16...30	4	9½
Juin	17...30		
Juin	18...30	4	8½
Juin	19...30		
Juin	20...30	4	6½
Juin	21...28½		
Juin	22...30	4	7½
Juin	23...29½		
Juin	24...29	4	6½
Juin	25...29		
Juin	26...28½	4	7
Juin	27...29		
Juin	28...29½	4	7
Juin	29...28½		
Juin	30...29½	4	6
Juillet	1...28½		
Juillet	2...29½	4	6½
Juillet	3...28½		
Juillet	4...29	4	7½
Juillet	5...28½		
Juillet	6...29	4	8
Juillet	7...29½		
Juillet	8...30	4	8
Juillet	9...30½		
Juillet	10...29½	4	7½
Juillet	11...29		
Juillet	12...30	4	7
Juillet	13...29½		
Juillet	14...29½	4	8½
Juillet	15...29½		
Juillet	16...29	4	6½
Juillet	17...32		
Juillet	18...28½	4	7½
Juillet	19...29		
Juillet	20...29	4	8
Juillet	21...29		
Juillet	22...30	4	7
Juillet	23...29		
Juillet	24...28	4	6½
Juillet	25...27½		
Juillet	26...28	4	5½
Juillet	27...27		

1891	Lait. lbs.	Beurre. lbs.	onces
Juillet	28...28	4	6½
Juillet	29...28		
Juillet	30...28	4	7
Juillet	31...28½		
Août	1...30	4	7
Août	2...29		
Août	3...30	4	6½
Août	4...28½		
Août	5...29	4	7
Août	6...28½		
Août	7...29	4	6
Août	8...29		
Août	9...28½	4	5½
Août	10...28½		
Août	11...28½	4	7½
Août	12...27½		
Août	13...28½	4	6½
Août	14...27		
Août	15...27½	4	6½
Août	16...28		
Août	17...28	4	7
Août	18...28½		
Août	19...28	4	6
Août	20...29		
Août	21...27½	4	5½
Août	22...28½		
Août	23...27½	4	6
Août	24...28		
Août	25...28	4	6½
Août	26...28		
Août	27...28	4	5½
Août	28...27½		
Août	29...28	4	5
Août	30...28		
Août	31...27½	4	7
Sept.	1...27½		
Sept.	2...29	4	4½
Sept	3...28		
Sept.	4...27½	4	4
Sept.	5...27½		
Total lbs. Lait.	5413½	416	10

Pendant six mois consécutifs Masséna a donc donné en moyenne 29 livres de lait par jour, et, pendant six mois consécutifs, elle a donné en moyenne 16 livres de beurre par semaine.

Si d'autres vaches qu'une Jersey peuvent produire de la sorte, c'est ce que je n'ai jamais vu.

Et voilà pourquoi je garde des Jerseys.

Le mois suivant on se contenta *d'évaluer* son rendement, attendu qu'elle avait été envoyée à l'Exposition.

On prit la moyenne de la production d'août, mois qui

précéda son départ, et la moyenne d'octobre, mois qui suivit son retour, pour calculer le rendement durant son absence.

On obtint, d'après cette base, le record suivant, pour toute l'année :

Du 7 mars au 16 septembre, inclusivement, juste six mois, la vache en question a donné exactement :

	Lait.	Beurre.	
	lbs.	lbs.	oz.
	5,413½	416	10
Du 7 Septembre au 6 Octobre, évaluation	751½	61	4¾
Du 7 Octobre au 6 Novembre, exactement	629	54	8
Du 7 Novembre au 6 Décembre, "	590½	51	15
Du 7 Décembre au 6 Janvier "	505½	43	1½
Du 7 Janvier au 6 Février "	333	21	4½
Du 7 au 15 Février, 9 jours "	67½	5	5
Total pour 11 mois et 9 jours	8,290½	654	¾

A partir du 15 février on jeta de côté le lait jusqu'au matin du 28, jour où elle mit bas une superbe petite taure provenant de son propre rejeton, le fils de Masséna qui eut un si éclatant succès aux expositions de l'automne dernier.

Remarquons que l'expérience dont on vient de voir les résultats a été faite alors que Masséna était dans sa seizième année. Elle avait déjà eu, en moins d'un an, deux veaux à maturité.

Elle avait fait 1100 milles en chemin de fer pendant l'année et était restée trois semaines sur le terrain des expositions. Etant une tête précieuse on ne l'avait pas "forcée" pour produire du lait ; pendant près de deux mois avant de vêler elle n'avait eu de grain d'aucune sorte. Pendant les dix-neuf semaines qui précédèrent le vêlage, elle donna en moyenne plus de 9¼ livres de beurre

par semaine, et pendant toute la période de la gestation, jusqu'aux sept dernières semaines (alors qu'elle s'est nourrie uniquement de son), il n'avait fallu que onze livres et demie de son lait pour faire une livre de beurre. Où trouvera-t-on une vache de cet âge-là qui fournisse un meilleur record ?

CHAPITRE V.

CHOISISSEZ LA RACE QUE VOUS SAVEZ VOUS CONVENIR LE MIEUX.—ELEVONS LE NIVEAU DE L'INDUSTRIE LAITIÈRE.—FERME EXPÉRIMENTALE D'OTTAWA, ONT., CAN.

Qu'on n'aille pas croire toutefois que je suis insensible aux mérites de toute autre vache que la Jersey.

Loin de là.

"Une bonne Vache EST une bonne vache n'importe sa race et n'importe le pays ou elle se trouve."

Mon but en écrivant ce livre n'est pas de faire de la réclame pour mes Jerseys ; je n'ai aucune envie ni aucun besoin de la faire de cette façon-là ; il vaut mieux pour cela avoir recours aux moyens en usage.

Je n'ai pas d'autre objet que d'engager les gens à choisir et à garder seulement les meilleures bêtes des différentes espèces ; de leur montrer (autant que je le sais moi-même) comment faire *plus* de beurre et de *bien meilleur* beurre que jamais auparavant, et aussi comment le vendre le plus profitablement possible, afin de s'amasser un pécule ; enfin de faire voir aux fermiers canadiens qu'ils ne marchent pas avec le temps et que, chaque année qui passe, des milliers de dollars provenant d'Angleterre, qui devraient tomber dans leurs goussets, vont grossir ceux des fabricants de beurre irlandais et danois.

Nous ne faisons pas assez de beurre, proportionnellement au nombre de vaches qu'il y a dans le Dominion,

et celui que nous faisons est loin d'être aussi bon qu'il devrait l'être.

Il n'y a pas d'excuse à cet état de choses.

Les bestiaux de race pure sont plus nombreux dans le pays et coûtent moins cher que jamais auparavant.

Les avantages économiques et autres d'un silo sont aujourd'hui si bien appréciés que les terres peuvent nourrir au moins un tiers de plus d'animaux et à moins de frais.

En outre, nous avons dans la ferme expérimentale d'Ottawa et dans ses différentes succursales une des plus grandes institutions de l'époque, une institution fondée expressément pour les fermiers et les laitiers, et maintenue à leur profit au prix de $80,000 par année.

Si, avec tous ces avantages, les Canadiens ne peuvent pas mettre les produits de leur laiterie sur le pied qu'ils doivent être, ils n'ont à blâmer qu'eux-mêmes.

Revenons maintenant à la question des races.

Il est absurde d'exalter une race aux dépens d'une autre et de nier les bonnes qualités que l'une ou l'autre possède.

Les gens qui ont l'esprit à ce point étroit ne feront jamais beaucoup de progrès, ni dans l'industrie laitière ni dans toute autre chose ; la race qu'ils gardent de préférence se détériorera elle-même bientôt entre leurs mains, parceque leur esprit n'est pas accessible au raisonnement, parce qu'ils refusent de faire des comparaisons avec leurs voisins et qu'ils ne se tiennent pas avec la marche du temps.

Ils ressemblent à l'égoïste qui prétendait qu'il n'y avait que deux espèces de chiens sur la terre, ceux qu'il possédait lui-même et les vilains chiens qui appartiennent à tout le monde !

Ne soyez pas aussi prévenus, reconnaissez le mérite partout où il se trouve et donnez à chacun son dû.

Je suis sincèrement convaincue que la Jersey est la vache la plus profitable au monde, quelle donne plus et de meilleur beurre que toute autre pour la même quantité de nourriture, et même pour une moindre quantité.

Si je n'en étais pas convaincue, pourquoi garderais-je des Jerseys ?

Néanmoins, je ne demande à personne de calquer sa conviction sur la mienne.

Regardez autour de vous, faites des essais. des expériences, et laissez ensuite votre bon sens porter ses jugements en la matière.

Laissez-moi seulement vous donner un conseil ; conduisez votre expérience suffisamment loin pour être parfaitement sûr de votre fait ; autrement, vous pourriez faire fausse route tout de bon.

"Une hirondelle ne fait pas un été" ; de même, un seul essai ne prouve pas une chose. Le fait est qu'une deuxième expérience dément la première bien souvent.

Pourquoi cela, demandez-vous ?

Parce que les expériences dépendent en grande partie des circonstances, les unes que nous ne connaissons pas du tout, les autres que nous connaissons parfaitement, mais que nous ne pouvons contrôler.

En revanche, un *grand nombre* d'expériences établissent un fait en dehors de tout doute.

C'est là la manière de faire qui donne une si grande valeur aux expérienes dirigées par le professeur Robertson et ses collègues de la Ferme Expérimentale d'Ottawa.

Aucun fait ne peut être donné comme incontestable tant qu'il n'a pas été prouvé à mainte reprise, tant qu'il

n'est pas absolument impossible de le mettre en doute, tant que le public ne peut pas le reconnaître en toute sûreté ni être bien convaincu qu'en suivant les instructions du professeur Robertson il est dans la bonne voie.

En résumé il n'est guère possible de calculer les avantages que cette institution procure à la population agricole du Dominion. Ses bons effets se font sentir si généralement et s'implantent si bien dans le pays que le peuple tout entier a contracté une dette de reconnaissance envers l'honorable M. Carling et ceux qu'il a associés à son œuvre; lui et eux vivront dans l'histoire du Canada longtemps après qu'eux-mêmes auront terminé leurs travaux.

Je vais maintenant vous faire les recommandations suivantes :

Après avoir soigneusement établi quelle est *pour vous* la meilleure race, celle qui répond le mieux aux circonstances où vous êtes placé et qui rapporte le plus pour ce qu'elle coûte d'entretien, procurez-vous les meilleurs sujets de cette race que vous pourrez trouver.

Ne gaspillez pas votre argent, mais ne marchandez pas hors de propos le prix d'une véritable bête de premier ordre.

Un dollar sauvé dans l'achat d'un animal inférieur, c'est généralement cent dollars de perdus pour vous avant la fin de l'année.

Si vous pouvez commencer avec un troupeau peu nombreux, mais choisi, de pur-sangs, vous avez du bonheur et vous êtes sur la grande route du succès.

Si vous ne pouvez en avoir que deux, achetez un couple, le meilleur que vous trouverez, et vos pur-sangs augmenteront graduellement en nombre, pendant que le

reste de votre troupeau se croisera de plus en plus, et un jour viendra où vous serez aussi étonné qu'heureux de vos profits.

Si vous ne pouvez acheter qu'un animal, que ce soit un mâle pur sang, et vous serez bientôt en mesure de choisir une femelle supérieure de la même espèce, et vous aurez fait un bon début.

CHAPITRE VI.

De la Traite et de l'Ecrêmage.

Après vous être procuré la meilleure vache possible et l'avoir nourrie de votre mieux, la première chose à faire est de fabriquer du beurre de qualité supérieure et d'en tirer sur le marché le plus haut prix.

On m'a souvent demandé comment je m'y prenais pour faire d'aussi bon beurre ; ma réponse est que je ne m'assujettis à aucune règle en particulier.

Il n'est pas possible d'exercer un contrôle absolu sur l'atmosphère et autres circonstances environnantes ; c'est pourquoi il faut laisser à notre jugement et à notre bon sens libre cours en cette matière.

Sur un banc dans l'étable, placez de larges bidons de fer blanc avec leurs couverts, l'un d'eux ayant la forme d'une grosse bouilloire terminée en un col sur lequel vous mettrez un couvert formé de fil de métal de manière à servir de filtre.

On trait la vache aussi promptement et avec autant de douceur que possible, en ayant soin de le faire complètement et très proprement. Il ne faut jamais s'aviser d'humecter ses mains ou le pis de la vache ; c'est là une habitude malpropre et absolument sans nécessité.

Le lait de chaque vache est filtré dans le bidon et couvert immédiatement; dès qu'un bidon est rempli, on le porte à la laiterie où on le filtre de nouveau ; en certains endroits on pratique encore la mise à crémer dans des terrines plates ; dans ce cas, il faut placer les terrines dans

une laiterie froide ou dans une cave où l'on ne met absolument que du lait. Que l'atmosphère de cette cave reste aussi pure et aussi douce que possible. Dans les temps de chaleur tenez-en les croisées ouvertes la nuit et fermées le jour, avec une gaze métallique que vous tiendrez constamment appliquée dans l'ouverture.

Il y a des gens qui vous conseilleront d'écrémer toutes les vingt-quatre ou trente six heures, régulièrement, matin et soir.

N'en faites rien, si vous désirez tirer profit de votre travail, mais écrémez juste quand la crème est formée.

Je sais qu'il est ennuyeux d'aller à la laiterie exprès pour écrémer, de nettoyer les terrines, de les avoir toutes prêtes et de trouver que le lait n'est pas encore bon à écrémer, mais vous n'y pouvez rien. Laissez reposer votre lait et revenez à midi ; il sera probablement prêt alors.

Le meilleur temps pour écrémer des terrines plates est lorsque le lait commence justement à se figer ou à épaissir au fond de la terrine, lorsqu'il commence tout juste à sûrir. Un peu d'expérience vous apprendra à reconnaître le moment précis. Alors, avec une cuiller, détachez la crême de la paroi du vase (ne le faites jamais, au grand jamais, avec votre doigt, comme certaines gens en ont la dégoûtante habitude) placez la terrine sur le bord du bidon à la crème, inclinez-la légèrement et toute la couche de crème, poussée doucement par la cuiller, glissera nette et épaisse, en entraînant à peine un peu de lait avec elle. C'est là la meilleure et la plus prompte manière d'écrémer des terrines plates, et le temps c'est de l'argent dans une grande laiterie.

N'écrémez jamais deux traites à la fois. Si l'une est prête à être écrémée, l'autre ne l'est pas, ou bien l'une est trop avancée.

Il en est autrement lorsqu'on fait usage de vaisseaux profonds. Avec beaucoup de glace, la crème est censée être toute formée en douze heures dans tous les bons écrémeurs aujourd'hui en usage, et il n'y a pas de doute qu'elle le soit Comme, d'après cette méthode, le lait est presque complètement protégé contre les influences atmosphériques et est maintenu à une température constante, le procédé est beaucoup plus uniforme et il devient possible de détacher la crème à des heures régulières, sans crainte d'erreur ou de gaspillage. Cela vaut la peine qu'on le sache.

Je ne comprends pas qu'un homme ayant le moindre égard pour ses animaux domestiques puisse se passer d'un écrémeur; cet instrument dispense en effet d'une quantité de travail surprenante. et, pour parler d'une manière familière, "*il est généralement moins coûteux d'avoir soin de sa femme que de l'enterrer.*"

En outre c'est de l'argent dans la poche même du fermier, car on peut faire avec un écrémeur beaucoup plus et de bien meilleur beurre qu'en faisant crémer dans des terrines.

J'avoue mon amour pour la vieille manière, j'aime les rangées de luisantes terrines dans la laiterie fraîche et paisible, les riches reflets de la crème dorée et, par dessus tout, l'épaisse crème que je répandais sur ma bouillie d'avoine et sur mes fraises, crème qu'il est impossible d'avoir autrement que dans des terrines plates, et j'ai fait autant et d'aussi bon beurre avec des terrines comme celles-là, *quand* la température et toutes les autres circonstances étaient justement favorables. C'est ce "quand" qui explique toute l'affaire. Il est simplement impossible de contrôler les circonstances environnantes ; celles-ci ne se rencontrent toutes réunies en notre faveur

qu'une fois sur quatre, et voilà pourquoi nous avons bien fait d'avoir recours à l'écrémeur qui fait toute la besogne pour nous et nous donne un produit uniforme.

Meilleur encore est l'appareil centrifuge, ou séparateur, comme on l'appelle, qui sépare la crème du lait, aussitôt après la traite, et cela toute l'année et plus complètement qu'on pourrait le faire d'aucune autre manière.

Ce procédé exempte de laver bien des vases et de consommer la glace nécessaire.

Le seul inconvénient semble consister dans le travail manuel qu'il faut pour tourner la machine, puisqu'il n'y a pas de pouvoir moteur, mais cela ne saurait balancer les nombreux avantages qu'offre le séparateur.

Quand la crème est tirée, vous êtes encore à la merci de l'atmosphère ; c'est le moment où vous allez avoir bien de la difficulté et vous avez besoin d'ouvrir l'œil sur ce que vous avez à faire.

Brassez votre crème comme il faut dans le bidon, jusqu'au fond, deux fois par jour, ou aussi souvent que vous ajoutez de la crème fraîche, et maintenez-la aussi froide que possible (mais sans jamais la faire geler) jusqu'à ce que vous en ayez suffisamment pour un barattage.

Maintenant, élevez-en la température à 60 degrés l'été, à 62 ou 75 l'hiver, suivant la température de la chambre dans laquelle vous faites le barattage.

Certaines gens s'avisent pour cela de mettre leur bidon près du poêle de cuisine, ce qui détruit le beurre avant qu'il soit mis dans la baratte. La partie qui se trouve du côté du poêle est toujours trop chaude, ce qui rend la crème huileuse et graisseuse, tandis que l'autre est trop froide, et la crème absorbera toutes les odeurs des mets et de la cuisine, odeurs que l'on retrouvera ensuite

dans le beurre et qui attesteront de l'ignorance et de la négligence de ceux qui l'ont fait.

Il n'y a qu'un moyen de donner à la crème une température convenable ; ce moyen, c'est le bain d'eau chaude.

Ayez un bidon plus grand que celui qui contient la crème et tenez à votre portée une grande palette de bois, un thermomètre ordinaire et une serviette nette. Emplissez le plus grand bidon d'eau chaude (mais non bouillante), mettez dedans le bidon à la crème et brassez immédiatement et sans relâche avec la palette, pour empêcher que la partie de la crème qui touche au bidon ne devienne trop chaude ; il faut encore que l'eau soit à la même hauteur que la crème, afin que celle-ci soit toute également chauffée.

Attachez un fil de fer à votre thermomètre et plongez-le de temps à autre jusqu'au milieu du bidon à la crème. Maintenez-l'y quelques instants, puis ôtez-le et essuyez-le vite pour nettoyer le verre.

Dès que la crème est à la bonne température, ôtez le bidon, brassez-le quelques instants encore, couvrez-le d'une serviette nette et mettez-le dans un endroit de même température jusqu'à ce que la crème soit en état d'être barattée.

On a beaucoup dit et écrit au sujet de ces conditions de température et de maturité de la crème ; le fait est que l'expérience seule peut vous guider en cette matière. On a indiqué vingt-quatre heures comme le temps normal, mais il faut souvent plus et souvent moins. Brassez deux ou trois fois par jour, surveillez attentivement et vous ne pourrez guère manquer de saisir le degré exact d'acidité ou de maturité de la crème. Mais avant de

la mettre dans la baratte, appliquez-lui encore une fois le thermomètre pour vous assurer quelle est dans la condition voulue, car il n'y a pas de plus grande source d'ennui et de trouble qu'un barattage fait à une température impropre. Si la crème est trop chaude, le beurre est gâté ; si elle est trop froide, vous aurez beau baratter pendant des heures, vous perdrez temps et patience.

CHAPITRE VII

BARATTAGE.—SALAGE

Dès que vous avez réussi à rendre votre crème propre au barattage, échaudez votre baratte avec de l'eau absolument bouillante, refroidissez-la ensuite avec de l'eau fraîche, mettez-y votre crème et barattez-la d'un mouvement constant et régulier, sans être trop vif.

En dépit de tous vos soins vous trouverez que cette besogne est plus facile l'été que l'hiver, en partie parce que le beurre " d'herbe " se fait plus aisément, en partie parce que la température d'été est plus élevée et plus uniforme. De quinze à trente minutes de barattage, l'été, et de trente à quarante-cinq minutes, l'hiver, suffisent pour produire un beurre de première qualité.

Une oreille exercée peut reconnaître quand le beurre est formé par le son tout particulier de " lavage " qu'on entend dans la baratte, son bien différent du clapotage lourd et dur de la crème épaisse, lorsqu'elle est introduite dans l'instrument et qu'on commence à la travailler. Nos grand'mères pouvaient s'en apercevoir assez vite à l'aspect du piston, comme il fonctionnait de bas en haut; mais la baratte à piston est maintenant une chose du passé. et il est heureux que nous en soyons débarrassés, car elle n'était bonne qu'à former le beurre en gros paquets ; en fait, une des règles de l'ancien temps était de pelotonner le beurre dans la baratte avant de l'en tirer.

On le mettait ensuite dans un bol de bois, on le lavait à différentes reprises, on l'étendait, on le roulait de nou-

veau, on le battait et on l'écrasait avec une palette jusqu'à ce que les neuf-dixièmes du beurre fussent gaspillés avant d'être mis sur la table.

Tout cela était de la mauvaise besogne. Je ne prétends pas qu'on ne faisait jamais de bon beurre dans l'ancien temps, tout le monde sait le contraire ; mais ils étaient rares ceux qui y réussissaient, et cela avec bien des difficultés.

Le bon beurre, dans ce temps-là, était fait par ceux qui nourrissaient si bien leurs bestiaux, qui avaient de si bonnes idées, qui étaient si intelligents et si propres qu'ils réussissaient en dépit de tous les désavantages. Ils faisaient preuve d'une sagacité remarquable dans tous les travaux de laiterie, dans l'écrémage, dans la maturation de la crème et dans la fabrication du beurre. Ils ne faisaient jamais glisser la palette sur le beurre, mais ils l'appuyaient avec soin et ne s'en servaient pas plus qu'il n'était absolument nécessaire : de la sorte, le grain du beurre n'était pas brisé et la palette ne laissait pas derrière elle une surface luisante et graisseuse.

Mais ces gens-là étaient l'exception et non pas la règle ; le bon beurre aussi était l'exception et non la règle ; tandis que si l'on suivait les procédés modernes, tels qu'ils sont exposés dans les meilleurs journaux et enseignés dans les écoles d'agriculture, le bon beurre serait au contraire la règle et le mauvais l'exception.

Après avoir démoli les modes de fabrication de nos grand'mères, qu'allons-nous faire à notre tour ? Je répondrai : barattez jusqu'à ce que le beurre prenne une forme granulaire, jusqu'à ce que ses grains soient de la grosseur de ceux du froment ; cessez alors, le beurre est fait.

Il vous reste maintenant deux choses à faire : 1o garder le beurre sous cette forme, afin de maintenir tous les petits grains séparés complètement les uns des autres, jusqu'à ce que le beurre soit entièrement lavé ; 2o rassembler tous les grains et mettre le beurre en forme dès qu'il aura été lavé convenablement.

Il n'y a qu'une chose, sachez-le bien, qui puisse empêcher les grains d'adhérer les uns aux autres, c'est le froid. Procurez-vous l'eau la plus froide possible, de l'eau glacée en été ; mettez une poignée ou deux de sel dedans. Après avoir retiré le petit lait, versez assez de cette saumure froide pour couvrir le beurre comme il faut et faites manœuvrer la baratte doucement pendant une minute ; retirez ensuite l'eau et la remplacez par d'autre, et répétez cette opération, si c'est nécessaire, jusqu'à ce que l'eau coule du beurre aussi claire que lorsqu'elle a été versée dessus.

Si le beurre a été convenablement traité de la sorte, il se trouvera lavé aussi bien que s'il était formé d'autant de graviers ou de grains de plomb ; ses grains n'auront pas adhéré et ressembleront exactement à du blé jaune, un spectacle agréable et profitable à la fois.

Lorsqu'il fait chaud, vous pouvez retirer votre beurre de la baratte en cet état ; mais s'il fait très froid, il vaut mieux verser encore de l'eau, à la température de 62 à 65 degrés, et le laisser ainsi quelques instants; puis vous le sécherez et le mettrez sur les claies. Il sera encore en grains, mais pas assez durs pour ne pouvoir pas se rassembler dès que vous commencerez à le travailler.

Ne vous servez que du meilleur sel, on ne saurait trop insister là-dessus, mais ne salez pas excessivement. Du sel en excès ne rendra pas votre beurre un brin meilleur et, même, si vous lui appliquez ce sel commun et gros-

sier dont on se sert généralement, il prendra un goût positivement amer et paraîtra dur et farineux au contact de la langue. C'est là de l'économie la plus mal entendue, et je crois qu'il a été gaspillé plus de beurre par l'habitude de le saler trop fortement que par toutes les autres causes réunies.

Employez le sel Ashton ou Higgins, ou un sel qui se rapproche le plus possible de ceux-ci, et ne réchignez pas sur une bagatelle de plus dans le prix, car le bon sel repaiera au centuple le petit extra que vous aurez payé pour l'avoir. Si votre sel n'est pas aussi fin qu'il serait désirable, tamisez-le, puis brassez-le légèrement et uniformément dans votre beurre granulé, dans la proportion d'une demi-once entière par livre de beurre, suivant le goût.

Pour du beurre paqueté (que je n'ai jamais l'occasion de faire) je mettrais une once de sel par livre ; mais pour du beurre frais ou estampé, j'ai pour règle de ne mettre qu'une demi-once. Je sais que je vais surprendre bien des gens en disant cela, mais faites comme moi et vous m'en donnerez des nouvelles. La réputation que mon beurre a acquise est une garantie suffisante de sa qualité et, pour que personne ne s'imagine que j'en fournis seulement à un petit nombre de gens d'un goût particulier, je puis déclarer ici que, l'année dernière, le produit de ma laiterie a été de sept mille livres de beurre.

Dès que votre beurre est bien imprégné de sel, faites usage du malaxeur, mais pas plus qu'il n'est nécessaire pour façonner le beurre en une masse solide d'une contexture et d'uue couleur égales dans toutes ses parties, Si votre beurre n'est pas malaxé suffisamment, il restera bigarré, mais c'est là une chose qui arrive rarement.

Il est rare qu'on voie de temps à autre du beurre gâté

par un malaxage insuffisant, mais il l'est invariablement par un excès de malaxage.

Maintenant, si la température de votre laiterie est bonne et peut être maintenue telle, de façon que le beurre ne s'amolisse ou ne devienne huileux, ni ne durcisse ou ne s'émiette, vous pouvez avantageusement le laisser reposer une couple d'heures afin que le sel se dissolve, et vous le travaillerez ensuite, mais si vous n'êtes pas bien sûr de ceci, finissez votre beurre pendant que vous y êtes, car vous perdriez plus que vous ne gagneriez en le laissant tel qu'il est.

Par dessus toutes choses, évitez de laisser votre beurre reposer toute la nuit, comme certaines personnes le font. Il est impossible de le malaxer ensuite sans briser le grain ou sans rendre le beurre graisseux.

Si vous l'ëstampez, servez-vous d'un moule bien fait avec un dessin bien net, non pas un de ces dessins délicats qui ne donnent jamais qu'une empreinte imparfaite, mais un dessin aussi simple que possible, une étoile, un gland ou un épi de blé. Le meilleur moule que j'aie possédé m'est venu de New-York, au prix de quarante centins ; il portait simplement en relief un chardon écossais, mais ce chardon avait été découpé dans le bois si profondément et si nettement que l'impression en était vraiment saisissante ; on l'eût dite gravée dans de l'or. Une centaine de pains de beurre, marqués de cette empreinte et disposés en rangs au fond d'un grand bassin de fer blanc, que l'on avait rempli de belle eau fraîche avant l'empaquetage, était un spectacle réjouissant pour leur possesseur, je vous le dis !

CHAPITRE VIII

ESTAMPAGE. PRÉPARATIFS POUR LE MARCHÉ.

J'ai dit que j'avais eu mon moule à New-York et cela est vrai, et je ne l'ai payé que quarante sous et il m'a duré des années.

Ses principaux avantages étaient dans l'empreinte profonde et nette qu'il donnait, dans le fini et le poli de son bois, dans la coupe bien précise des angles et des arêtes. Si vous voulez réussir, faites attention à tous ces petits détails.

J'ai trouvé que les moules qu'on se procure ici étaient faits de bois commun et souvent fendillé, que le dessin en était si grossier et si peu creusé dans le bois qu'on voyait rarement ce qu'il voulait dire et que les bords de l'empreinte penchaient intérieurement, ce qui a mauvaise apparence. Sur mon moule de New-York le chardon écossais se détachait en tête plus d'un demi pouce de hauteur et était le plus élégamment fait que j'eusse jamais vu ; tout le monde proclamait qu'on ne trouvait nulle part du beurre aussi bien estampé. Remarquez en outre que des moules à bords extérieurs bien droits font un empaquetage plus ferme, mieux conditionné, et ne déforment pas le beurre.

De nos jours on peut se procurer en Canada de meilleurs moules qu'autrefois, mais ils laissent encore beaucoup à désirer. Les moules carrés étaient jadis en grande vogue ; j'en ai fait usage largement, mais j'avoue n'être pas entichée de leur apparence.

Les seuls avantages que je leur reconnaisse sont ceux-ci ; à la vérité ils ont bien leur valeur : 1o On peut empaqueter les briques de beurre en une masse solide et dans un espace beaucoup plus restreint qu'avec des moules de toute autre forme ; 2o un bon moule carré est taillé de façon à donner exactement le poids de beurre requis, une livre ou une demi-livre pour chaque moule, tandis qu'avec le moule rond cela n'est guère possible.

Néanmoins je préfère le moule rond. Il est indispensable de flatter les regards des acheteurs, et si vous avez une habitude consommée du moule, comme vous devez l'avoir, vous pouvez arriver à donner à vos pains de beurre le poids presque rigoureusement exact, tellement que vous en serez surpris vous-même.

Maintenant, laissez-moi vous prévenir d'une chose : *Soyez bien certain de donner plein poids.* Quel que soit le poids que vos moules sont censés contenir, voyez à ce qu'ils le contiennent réellement.

Mais, d'un autre côté, il ne faut pas vous voler vous même, ce qui se fait plus aisément qu'on ne croit, et ces petites fissures réunies font un terrible accroc à votre balance de compte, à la fin de l'année.

Je ne saurais mieux illustrer ce que je dis en ce moment qu'en relatant ce que m'a fourni ma propre expérience :

Je travaillais dans ma laiterie et j'avais mis dans les plateaux de la balance un moule qui pesait une demi once de trop. Une amie, qui me regardait faire, me dit : " Oh ! laissez-le aller comme cela, vous n'y perdrez toujours pas grand chose. " Je lui répondis que l'année précédente j'avais expédié 10000 livres de beurre. Si chacun des moules avait eu une demi-once de plus que le poids,

cela aurait fait à la fin de l'année 5000 onces, c'est-à-dire, pour parler net, une perte de 312½ livres de beurre.

Il n'y a rien de tel que des faits et des chiffres dans des affaires comme celle-ci, et l'éternelle vigilance est le prix du succès. Demandez à n'importe quel laitier, qui tire son lait des bidons pour le vendre, combien il perd par le transvidage, et vous serez surpris de sa réponse.

On ne saurait empêcher qu'il n'y ait quelque perte, c'est incontestable, mais c'est notre faute si cette perte est excessive. Nous n'avons pas le droit de nous préjudicier à nous-mêmes au point que me le proposait mon amie, car, dans ce cas, la libéralité devient du gaspillage et la justice dégénère en extravagance.

Mais, d'un autre côté, nous *devons* donner bonne mesure, nous devons donner plein poids, en sorte que le plateau de la balance *descende vite et qu'il n'y ait pas de dispute à avoir là-dessus.* Il y aura assurément quelque perte; mais, si nous faisons attention, cette perte sera légère et largement compensée par la satisfaction donnée à nos pratiques, et par le bon prix qu'elles seront disposées à payer en conséquence.

Maintenant, quant à envelopper chaque moule séparément, cela est fort à désirer, cela est même absolument nécessaire si vous voulez expédier votre produit sous une forme parfaite. Vous pourriez omettre à la rigueur cette précaution dans les temps extrêmement froids ; mais, même alors, je ne vous le conseillerais pas.

Je n'ai jamais employé de feuilles d'emballage en papier, quoique certaines d'entre elles soient excellentes et peu coûteuses ; néanmoins, je préfère la toile à fromage, non la toile écrue, laineuse—celle-là ne pourrait jamais faire—mais la toile à fromage de simple coton

blanc ; celle-ci a une verge de large et ne coûte pas plus de six sous la verge à la pièce· Servez-vous de cette toile pour tous les usages qui concernent le beurre. Coupez un certain nombre de morceaux carrés, le soir ou dans vos heures de loisir, mettez-les dans un endroit sec et propre, enveloppez tous les moules ensemble dans la toile, après l'avoir trempée dans l'eau froide. puis posez chaque morceau carré sur votre moule en ramenant les quatre coins en dessous. La surface de vos moules présentera alors un aspect uniforme et plaisant, le beurre jaune reluisant à travers la mince toile blanche, outre qu'il n'y a pas de danger de déformer l'empreinte en relevant les coins de la toile, puisque ceux-ci se trouvent en-dessous.

Ne coupez pas vos morceaux trop grands ; ils coûtent davantage et ne tiennent pas bien dans ce cas.

Que l'objet dans lequel vous renfermez votre beurre, panier, boîte en bois ou tiroir, soit absolument d'une propreté sans tache, poli et neuf autant que possible. Plongez dans de l'eau glacée une verge carrée de la boîte à fromage blanche, mettez-en une moitié au fond du panier ou de la boîte, posez vos moules soigneusement dessus, chacun d'eux dans son enveloppe blanche. Ramenez dessus l'autre moitié de votre toile et couvrez le tout d'une serviette propre sortant de la lingerie.

Et maintenant, ne vous fâchez pas si je vous donne un brin d'avis :

Evitez, comme le poison, de prendre une serviette destinée aux usages personnels, comme on le fait souvent. Vous direz peut-être que cette serviette est propre—et sans doute elle l'est—mais les usages qu'elle rappelle font une impression désagréable sur les acheteurs, et il n'en

faut pas plus pour condamner le meilleur panier de beurre qui ait peut-être jamais été vu au marché.

Ce qui est pis encore c'est le vieux morceau de coton blanc qui a évidemment des années de service et qui a sans doute été détaché de quelque pièce d'on ne sait pas quoi et il est mieux de ne pas le savoir !

Vous gagnerez cent pour cent à prendre une demi douzaine et plus de grandes serviettes de toile, blanches et rudes, avec la marque "laiterie" en grosses lettres dessus, serviettes que vous ne ferez servir qu'à cet usage.

Voilà pour ce qui concerne le beurre estampé.

Si vous pouvez vendre tout votre lot à une seule personne, vous aurez moins de perte qu'en détaillant par petits lots. Si vous mettez votre beurre en boules, vous aurez moins de mal et moins de perte, mais généralement aussi moins d'argent. Si néanmoins vous voulez absolument le mettre sous cette dernière forme, représentant soit cinq livres, soit deux, soit une livre seulement, ayez soin que vos boules aient bon poids et se ressemblent tellement qu'on ne puisse les distinguer les unes des autres. Qu'elles soient toutes enveloppées séparément dans un morceau de toile à fromage mouillée et placées côte à côte.

Inscrivez votre nom clairement sur les boîtes, paniers ou serviettes, et si vous suivez fidèlement toutes mes recommandations, vous pourrez difficilement satisfaire à toutes les demandes que vous recevrez pour votre beurre. Votre nom sera une garantie suffisante de sa qualité.

Mais ne vous attendez pas à ce résultat du premier coup ; c'est là une impossibilité. Soyez patient et persévérant et vous réussirez à coup sûr.

Les gens à qui l'on sert toute l'année, immanquablement, du bon beurre frais, succulent, enveloppé avec soin dans des linges sans tache, ne peuvent plus guère s'en passer. Ils ont vite appris que le bon poids y est toujours, que la qualité en est toujours supérieure, et l'apparence toujours attrayante, que l'extrême propreté ne lui fait jamais défaut, et ils paieront volontiers plus que le prix du marché pour avoir de ce beurre-là. Mais, tout de même, ce n'est que par degrés qu'ils arriveront à la conviction pleine et entière.

J'ai souvent entendu des visiteurs s'écrier : " Est-ce là le fameux beurre Jersey ? Il est bien beau, mais pas si extraordinaire après tout. " Mais peu après, ces mêmes gens, si vous les rencontrez, vous diront invariablement : " Votre beurre a détrôné tous les autres dans notre estime, nous ne pouvons plus décidément en manger aucun autre avec goût. "

Cela est scrupuleusement vrai.

Le beurre Jersey s'insinue dans les bonnes grâces de quelqu'un avant que ce dernier s'en aperçoive, et quand il y est, il y reste. La même chose est vraie, j'en conviens, pour tout autre véritable bon beurre ; mais qu'il vous arrive une fois d'envoyer sur le marché un lot de qualité inférieure, et tout votre travail est perdu ; vous avez à recommencer comme au premier jour et à refaire, en sus, une réputation compromise.

CHAPITRE IX

COMMENT ON PRÉPARE LE BEURRE EN MOULES POUR LE MARCHÉ DANS LES LAITERIES DE PREMIER ORDRE. LES MEILLEURES BOITES POUR LES PETITS LOTS DE BEURRE NON ESTAMPÉ.

Le beurre estampé rapporte à coup sûr un prix plus élevé que tout autre et pour qui ne vise qu'à faire de l'argent il est important de mettre le beurre sous cette forme. Mais il arrive souvent qu'on n'ait pas le temps pour cela, et alors se présente cette question : " S'il me faut expédier mon beurre en lots, comment dois-je le faire ?

J'ai essayé des petits pots de grès et les ai trouvés excellents, mais ils coûtent trop cher et, en outre, ils sont difficiles à manier et sujets à se casser.

J'ai essayé de jolies tinettes blanches doublées de fer blanc. Elles constituent un bon empaquetage, mais le fer blanc rouille promptement et se corrode sous l'action du sel. En outre, celui qui veut payer le prix pour du beurre de choix ne tient pas à l'avoir dans d'aussi grands récipients que cela. Ce beurre, s'il est de première qualité, sera coté comme beurre de tinette A1, mais ce sera du beurre de tinette, et ce n'est pas là ce qu'il nous faut.

Nous parlons strictement en ce moment-ci de beurre de table supérieur, de celui qu'on a justement appelé aux Etats-Unis " beurre de dix jours," ce qui signifie du beurre qui, pour être dégusté dans toute sa fraîcheur, doit être consommé dans les dix jours qui suivent le

barattage. Je vais vous dire comment on s'y prend aux Etats-Unis.

Le beurre estampé le plus savoureux est expédié dans les villes une fois par semaine, dans des tinettes à glace de Philadelphie. Dans ces tinettes, la glace ne touche pas au beurre, mais est dans un compartiment à part. Ce beurre se vend de cinquante sous à un dollar la livre, toute la semaine durant.

Mais (et c'est là qu'est le secret) à la fin de la semaine, *tout le beurre non vendu est renvoyé à la laiterie d'où il provient ;* on tient compte au détaillant de la quantité qu'il rapporte et l'on expédie une provision nouvelle pour la semaine suivante.

Le beurre retourné est vendu un bon prix dans le voisinage de la laiterie, mais il s'en faut que ce soit le prix de ville,

La sagesse de ce procédé est manifeste aux yeux de tous. Les fabricants de beurre de ce pays estiment leur réputation au-dessus de tout et la protégent jalousement. Rien au monde ne leur ferait envoyer au marché un moule de beurre qui n'aurait pas été baratté la semaine courante et qui ne serait pas de la qualité ordinaire. Ils n'en voudraient pas vendre un qui aurait commencé à défraîchir tant soit peu, quand bien même on leur en donnerait dix dollars la livre, parce que ces dix dollars *dans* leur gousset aujourd'hui seraient autant de cent dollars *hors* de leur gousset dans l'avenir, et ces messieurs savent au juste à quoi s'en tenir là-dessus.

En résumé, une pratique acquise n'est jamais perdue, et même une baisse dans les prix ne l'affecte pas. Les pratiques savent que le nom de fabrique de telle maison est comme la marque de la *Monnaie* sur l'argent ou l'es-

tampille sur une guinée, qu'il est une garantie de perfection absolue dans la fabrication, et ce sont les produits de cette maison qu'il leur faut, et elles n'en veulent pas d'autres.

Si l'on pouvait enfin arriver à faire comprendre ces maximes aux fabricants de beurre et à les faire agir en conséquence, quelle révolution cela amènerait dans les affaires ! L' " honnêteté est la meilleure politique," voilà un aphorisme que citent complaisamment ceux-là même qui ne savent pas ce que c'est que l'honnêteté, mais laissez-moi vous dire que ce vieux dicton banal renferme un sens aussi profond que la mer et aussi grand que le monde, si seulement on savait l'apprécier.

Vous demanderez peut-être : " Que dites-vous de la perte du beurre retourné à la laiterie et vendu à réduction ? "

Il n'y a pas de perte.

En premier lieu il n'y a que bien peu de beurre rapporté, la demande étant si grande ! Souvent, des semaines de suite, il n'en est pas rapporté du tout, l'approvisionnement ayant été tout juste suffisant.

En second lieu, même le beurre rapporté est vendu un prix qui paraîtrait étonnant à bien des fermiers. un prix très rémunératif pour sa fabrication. Les voisins savent parfaitement de quelle qualité est ce beurre et ils sont bien que trop fiers d'en avoir. Ils le consomment immédiatement, comme ils sont censés le faire, et sont fort satisfaits. Les fabricants font un bon profit avec ce beurre rapporté, et ce que leur vaut le beurre vendu un prix extra à la ville est autant de profit clair et net ajouté à celui qu'ils font avec le beurre vendu dans leur voisinage, retour du marché.

C'est là un résultat bien satisfaisant, mais qui ne peut être obtenu qu'en se conformant scrupuleusement aux règles ci-dessus indiquées. Si vous succombez une seule fois à la tentation de faire un gain momentané, votre réputation est perdue et ne peut jamais être reconquise.

Le grand malheur pour nous, c'est que nous sommes des créatures à courte vue, d'esprit étroit, avides et cupides.

Nous ne nous contentons pas de bâtir une réputation par degrés, sachant que le public arrivera bientôt à la conviction qu'il ne peut se passer de nous et paiera le prix que nous demanderons. Nous voulons exiger ce prix-là dès le début, quitte à convaincre le public après coup de la supériorité de notre marchandise.

Eh bien ! Cela est fort mal, c'est la charrue devant les bœufs

Si vous voulez réussir, convainquez d'abord et faites votre prix ensuite.

Maintenant, je vais vous dire comment je prépare une bonne quantité de mon beurre. Je me procure de M. S. J. White, de Belleville, de petites boîtes rondes entourées de fer blanc et enduites de parafine à l'intérieur. Ces boîtes vous arrivent emboîtées les unes dans les autres, si vous le désirez ; elles sont très proprement faites et assez fortes pour toutes les fins pratiques ; elles sont en outre d'un maniement extrêmement léger et d'un aspect agréable. Celles qui contiennent trois, cinq, sept et jusqu'à dix livres de beurre ont les dimensions les plus avantagenses.

Elles sont aussi d'un usage général dans les Etats-Unis.

Remplissez quelques-unes de ces boîtes de beurre frais,

jaune et odorant et empaquetez-les avec un soin attentif, sans beurrer les bords. Posez dessus un rond de toile à fromage trempé d'abord dans l'eau froide; saupoudrez-les d'un peu de sel fin, couvrez-les serré, mettez votre marque dessus et regardez ensuite si votre ouvrage ne vous fait pas honneur.

Ces petites boîtes doivent être mises dans d'autres boîtes plus grandes, lesquelles je voudrais voir également bien faites et proprement tournées. Ces boîtes, bien entendu, ne vous sont pas remises, mais vous ne vous y attendez pas, vu que leur prix est insignifiant. Une boîte contenant dix livres coûte dix sous, et une caisse extérieure contenant six boîtes de dix livres (60 lbs) ne coûte que dix sous de plus.

Je ne connais pas de meilleur moyen d'empaqueter soixante livres de beurre frais, d'une manière irréprochable et attrayante, et qui ne coûte en même temps que soixante-dix centins !

CHAPITRE X

DES BARATTES.

On m'a souvent demandé de quelle espèce de baratte, de malaxeur...etc... je me servais. Je me sers de la bavatte Bullard, faite aux Etats-Unis.

Je ne dis pas que c'est la meilleure baratte au monde, parce que je ne le crois pas, mais je dis qu'il n'y en a pas de meilleure.

Voici comment je me la suis procurée. Mon mari faisait visite à l'un des plus grands éleveurs de Jerseys des Etats-Unis, il y a bon nombre d'années. Il fut si enchanté du beurre qu'il y goûta qu'il prit note de tous les appareils de laiterie et m'en fit avoir des doubles, toutes les fois qu'il le put.

La baratte Bullard est simplement une boîte oblongue (côtés et bouts droits), d'environ un pied carré, avec un couvert. Ce couvert, une fois posé, est retenu par deux boutons. Sur une grosse charpente oblongue, posée sur le plancher, élevez deux montants ou jambes, de deux pouces sur dix et de trois pieds de hauteur.

Ces montants se croisent sur la charpente, à trois pieds d'intervalle environ, et sur eux repose une forte planche longue de trois pieds et large de dix pouces. A la planche en haut et à la charpente en bas les montants sont rattachés de façon à pouvoir exécuter un mouvement de va et vient.

Au fond de la baratte se trouvent quatre taquets, le long des quatre côtés, en sorte que lorsqu'on dresse la

baratte sur la plateforme elle s'adapte juste et ne glisse pas. Au moyen d'un rouleau de bois qui ressort à l'une des extrémités de la baratte, celle-ci est maintenue fermement par un homme qui la pousse ou la ramène vers lui à la vitesse qu'il désire.

A la baratte sont fixées des roues, ce qui permet de la faire manœuvrer par la vapeur ou par tout autre moteur, mais l'usage actuel est de la faire fonctionner avec la main.

Jadis, j'ai essayé d'un moteur, mais que cela dépendît de moi ou de lui, ce ne fut pas un succès. Ne voulant pas atteler un animal à un moteur à traction, je m'en procurai un d'une autre espèce, mais cet instrument avait été imaginé par un de ces génies de campagne qui coûtent bon marché au commencement, mais finissent par être ruineux.

Et quelles tracasseries cette mécanique nous a données, grands dieux !

Il n'y avait d'autre cheval à notre disposition constante que le "poney" des enfants, et comme il détestait et méprisait cette manœuvre de baratte ! Si on le laissait à lui-même il allait de plus en plus lentement, jusqu'à ce qu'enfin il s'arrêtât tout à fait, et je crois en vérité qu'il était endormi la moitié du temps. Puis, si on le réveillait brusquement, il faisait un tel soubresaut que la baratte en jaillissait presque au plafond.

Le résultat fut que nous eumes besoin de deux personnes, l'une pour veiller au poney, l'autre pour veiller à la baratte.

Nous essayâmes ensuite une grande jument grise, qui fit joliment mieux notre affaire ; mais un jour, un petit garçon, qui était en promenade chez nous, jeta une pierre

à la grise Lucy, comme elle accomplissait son circuit, et lui fit une peur terrible. Elle s'élança et sauta par-dessus une clôture, emportant avec elle une partie de la machine ; mais comme celle-ci était joliment usée, nous ne la fîmes jamais réparer,

Nous barattons trente livres de beurre à la fois. Le contre-maître peut le faire à lui tout seul et le fait quelquefois, mais c'est une rude besogne ; c'est pourquoi, en règle générale, quand tout est prêt pour qu'on se mette à l'œuvre, son assistant arrive et l'aide à l'autre bout de la baratte, jusqu'à ce que le beurre apparaisse, ce qu'il manque rarement de faire à la minute

Dans la baratte Bullard il n'y a pas de pistons ; simplement la boîte et rien de plus. Il y a un ventilateur au sommet et une ouverture à l'une des extrêmités pour tirer le lait de beurre Elle est simple, durable et aisément nettoyée ; je ne vois pas en quoi on pourrait l'améliorer.

Mais il y a bon nombre de barattes de premier ordre sur nos marchés canadiens ; le fait est qu'il est difficile d'en trouver de mauvaises.

J'ai aussi fait usage, à ma grande satisfaction, de la baratte Davis Swing. Celle-ci fonctionne, je crois, plus aisément qu'aucune autre que je connaisse. Cela est particulièrement vrai d'une baratte en fer blanc dont le corps est rond et les extrêmités coniques. En un instant on l'accroche à deux chaînes qui pendent au plafond, et si les chaînes sont assez longues une [illegible] délicate, en se tenant assise dans sa chaise [illegible]œuvrer la baratte avec autant d'aisance [illegible] possible, la poussant et la ramena[illegible] elle [illegible] moyen de la corde attachée à l'extrêmité.

Je sais que ceci paraîtra absurde à quelqu'un qui tro[illegible]

ve difficile de sortir de la vieille routine, mais qu'on en fasse seulement l'essai et l'on en sera surpris et enchanté. Dans tous les cas, il est bon d'essayer tout ce qui peut alléger le travail de l'épouse ou de la mère surchargée de besogne.

Je dis nettement et sans hésitation que le lourd barattage exécuté dans une baratte de l'ancien modèle n'est pas un travail fait pour une femme, quelle que soit sa force.

Je ne veux pas parler, bien entendu, des trois ou quatre livres de beurre, barattées de temps à autre pour la table de la maison, par la maîtresse industrieuse qui s'en fait un plaisir et un orgueil, mais du barattage excessif qui, non seulement est un travail trop lourd, mais encore est très préjudiciable à toutes les femmes, par suite du mouvement particulier qu'il impose.

Les barattes en fer blanc sont bien plus légères à lever et à porter que celles en bois et on peut les tenir propres et fraîches plus facilement. Je les recommande de tout cœur à ceux qui n'ont pas de forts barattages à faire.

La baratte Blanchard est bonne aussi. Toutes celles que j'ai vues ont des pistons tournants, mais elles font du beurre magnifique. Néanmoins je ne connais pas de barattage plus pénible que celui qui oblige à tourner la manivelle, quoiqu'en pensent certaines personnes. Mais si un homme solide exécute une partie de ce travail (de la manière qu'il le doit) il ne s'occupe pas beaucoup, je pense, du mouvement à faire. Si tout est prêt quand il arrive et que la crême soit dans la condition voulue, en sorte qu'il ne soit pas obligé de baratter pendant des heures, il se prêtera généralement de bonne grâce à sa besogne et ne tardera pas à faire venir le beurre.

Je n'aime pas tout à fait autant les barattes-barils,

parce que si elles coulent elles font du dégât sur le plancher, et rien ne fait plus de dégât que le lait, s'il n'est pas promptement et complètement nettoyé. Dans les fabriques et dans les grandes laiteries où le plancher est fait de ciment et peut être arrosé à discrétion avec des flots d'eau, il n'y a plus la même objection et la baratte-baril a l'avantage de contenir plus de beurre que toute autre. Mais pour une laiterie comme la mienne, qui n'est qu'une de mes caves de maison, je préfère la baratte Bullard ou une autre semblable, parce que c'est elle que je trouve la plus commode.

Une bonne baratte est une bonne chose et il est extrêmement important d'en avoir une qu'on puisse aisément nettoyer. Mais il ne faut pas que vous vous attachiez uniquement à avoir une bonne baratte, car on peut faire dans la même baratte du bon et du mauvais beurre.

Le beurre dépend de la personne qui le fait. Je puis certifier aujourd'hui que je n'ai jamais fait de meilleur beurre qu'il y a seize ans, lorsque j'eus pour la première fois mes vaches Jersey. Je savais ce que c'était que de baratter assez de beurre pour l'usage de la table, bien des années auparavant, et j'avais appris tout ce qu j'avais pu concernant les meilleures méthodes. Dès que j'eus des vaches Jerseys pour la première fois, je tins un compte exact de toutes mes opérations et l'ai toujours fait depuis. Je trouvai, au bout de douze mois, que j'avais fait d'aussi beau beurre que j'en ai jamais vu ou goûté, et ce beurre avait été baratté dans une baratte à piston, vieux modèle, et façonné avec une cuiller et une palette de bois.

Je ne vous conseille pas d'en faire autant, parce que cela demande trop de travail, mais je vous le signale pour montrer tout ce qu'on peut faire, même dans des conditions défavorables.

CHAPITRE XI.

DES MALAXEURS.—LA VIEILLE ECUELLE ET LA VIEILLE PALETTE.

En ce qui concerne les malaxeurs, je regrette de ne pouvoir recommander ceux de fabrique canadienne comme je le fais des barattes. Je n'en ai jamais trouvé qu'un qui, suivant moi, donne entière satisfaction, c'est celui de Reid, fabriqué aux Etats-Unis (on l'appelle quelque fois le "Philadelphia.")

C'est un plateau en bois oblong sur lequel va et vient un rouleau à stries, actionné par une manivelle. Le mien m'a coûté huit dollars, à part le fret et les droits, et je ne le donnerais pas pour cent dollars si je ne pouvais m'en procurer un autre. Le plateau est fait du meilleur bois blanc bien sec, et les crans et les cercles sont en fer galvanisé. Je n'ai jamais vu un instrument qui. d'après moi, travaille le beurre si bien et si aisément, et conserve le grain aussi parfaitement ; ces malaxeurs sont en outre si excellemment construits qu'ils durent de longues années. Je n'en ai eu que deux dans l'espace de seize ans, et comme je fabrique sept mille livres de beurre par année, on peut voir combien ils sont résistants.

De crainte qu'on ne m'accuse d'injustice envers mon propre pays (quoique j'espère sincèrement que non) je m'empresse de dire avec quel plaisir j'ai constaté, il y a quelques années, qu'une compagnie d'une ville située dans notre voisinage fabriquait le malaxeur Reid. Com-

me j'en avais besoin d'un précisément alors, je fus trop heureuse d'en faire la commande et je trouvai, lorsqu'il me fut envoyé, qu'il ressemblait exactement à celui que j'avais eu de Philadelphie des années auparavant.

Mais lorsque je commençai à en faire l'essai, c'est là que je m'aperçus de la différence.

En dépit de l'usage régulier les joints s'ouvraient et le bois travaillait. Les moulages aussi étaient chétifs et, en peu de temps, toute la machine s'en alla en pièces et ne fut plus bonne qu'à jeter au feu.

Il est vraiment pitoyable que certaines maisons ne soient pas assez entreprenantes pour fabriquer un article de ce modèle, première qualité ; elles en vendraient des milliers.

Si je n'avais pas un malaxeur Reid, je ferais usage du malaxeur ordinaire à trois coins, monté sur trois jambes et mû par un rouleau, dont une extrémité s'emboîte dans l'un des angles, tandis que l'autre est maintenue à la main et pressée sur le beurre. Mais cette besogne est trop fatigante pour moi.

Tous les appareils et instruments que je ne puis me procurer en Canada, je les fais venir de la "Vermont Farm Machine Co," de Bellows Falls, Vermont, U. S. Un dicton populaire affirme que ce qu'on ne peut pas avoir dans cet établissement ne vaut pas la peine qu'on se le procure et il y a bien du vrai là dedans.

Quelques personnes m'ont demandé si je mettais du sucre ou du salpêtre dans mon beurre. Je réponds : non, absolument rien qu'une petite quantité du meilleur sel qu'il soit possible de trouver.

Après la saleté il n'y a rien qui gâte le beurre plus que le mauvais sel. Comme tout le monde j'ai mangé du

beurre dans lequel de durs cristaux de sel non encore dissous craquaient sous la dent, et le goût en était presque aussi amer que si ç'eut été du sel d'Epsom.

Quant au sucre........la plus grande partie que vous puissiez en mettre sans risque est encore trop petite pour aider en quoi que ce soit à conserver le beurre ; si votre barattage est bien fait, ces ingrédients-là ne le rendront pas meilleur, tandis que si votre barattage est mal fait, ils n'y remédieront pas.

Beaucoup de gens s'ingénient à mettre dans le beurre autant de matières étrangères qu'ils le peuvent et à y laisser autant d'eau que possible, parce qu'alors le beurre pèse davantage et que le sel, le sucre et l'eau coûtent moins la livre que le bon beurre. Mais soyez convaincus que c'est là une manière d'agir funeste.

Je ne parle pas dans l'intérêt de l'acheteur, mais dans le vôtre. Si vous voulez un prix extra, faites un article extra et tenez-vous y.

Si un homme dit : " Voici un pain de beurre, je le vends quinze sous la livre," l'acheteur peut le prendre ou le laisser, à son choix, et s'il le trouve ressuant l'eau ou rendu amer par le mauvais sel, il n'a pas à se plaindre ; dans ce cas, le fermier n'a pas prétendu offrir du beurre extra ni en demander le prix d'un article de premier choix.

Mais qu'un homme offre du beurre de bonne apparence et affirme qu'il est aussi parfait qu'il est possible de jamais en avoir ; qu'il demande et qu'il reçoive pour ce beurre trente-cinq sous la livre, et vous verrez, si ce beurre n'est pas tel qu'il l'aura déclaré, comme ses pratiques ne tarderont pas à le lui dire et comme elles passeront loin de lui la fois suivante !

Si par un malheur ou un accident quelconque, vous avez fait un mauvais barattage, ne donnez pas à vos pratiques ni sur le marché votre beurre comme étant de première qualité. Vendez-le en le donnant exactement pour ce qu'il est, produit d'un barattage manqué, à quelque confiseur qui, d'ordinaire, fait usage de cette espèce de beurre.

Si vous ne pouvez le vendre ni le manger à la maison (et, bien entendu que vous ne pouvez le manger si vous êtes habitué au bon beurre), alors utilisez-le comme de la graisse de roue, impropre à l'alimentation. Ce ne sera pas là une perte, mais au contraire, de l'argent dans votre poche en fin de compte.

La perte consiste, non pas à jeter de côté le mauvais beurre, mais à le fabriquer. Si vous avez eu la malchance ou plutôt la négligence de faire du mauvais beurre, ne jetez pas du bon argent après de l'argent mal gagné en essayant de le vendre et en ruinant ainsi votre réputation ; c'est là simplement rendre une mauvaise affaire pire.

Pour en revenir aux malaxeurs, je dirai qu'il y a des milliers de femmes aujourd'hui en Canada qui, soit dit à la honte de leurs maris, n'ont aucune espèce de malaxeur, mais font usage de l'écuelle et de la palette.

Il me semble les voir, tout particulièrement quand le froid commence à prendre et que le beurre durcit presque immédiatement.

Le beurre s'émiette en toutes petites particules dès lors que l'eau froide y touche ; bientôt il ressemble plus à du bouillon d'orge qu'à tout autre chose, et la pauvre femme pousse ces particules autour de l'écuelle, les presse, les tape et les pelote ensemble ; juste comme elle

a réussi à en rassembler une partie ou croit l'avoir fait, une autre partie s'émiette et tout reste dans le même gâchis, pendant que la malheureuse perd courage et patience.

Ah ! oui, je sais parfaitement à quoi m'en tenir là-dessus, car j'ai assisté souvent à ce spectacle et je me souviens de ce qu'on y éprouve.

Mais il n'est pas nécessaire d'en passer par là si nous faisons ce qu'il y a à faire. Dans le chapitre suivant je vais vous dire ce que j'ai trouvé comme le meilleur moyen de sortir d'embarras.

CHAPITRE XII

AISE ET CONFORT DANS LE BARATTAGE.—COULEUR DU BEURRE.—GROSSES " PETITES CHOSES " EN LAITERIE.—L'HOMME QUI FAIT COMME SA GRAND'MÈRE.

Le meilleur moyen de ne pas faire de gâchis, moyen auquel j'ai fait allusion dans le chapitre précédent, c'est d'acheter un thermomètre et de voir à ce qu'on en fasse usage. C'est alors qu'on ne fera plus un misérable barattage pendant des heures et des heures, qu'il n'y aura plus de crème écumeuse ou dure, plus de beurre s'émiettant, plus de fatigue du dos ou du bras sur une chétive, graisseuse petite masse qui ne mérite pas de porter le nom de beurre.

Si votre crème a été tenue en bon état tout le temps, si elle a mûri à point, si vous l'avez amenée à une bonne température vingt-quatre heures avant le barattage et *si vous l'y avez maintenue surtout*, vous ne devez pas avoir plus de trouble à faire votre beurre que si vous étiez en juin.

En second lieu, quant au lavage. Ne jetez pas de l'eau glacée sur votre beurre en hiver, pour vous étonner ensuite s'il ne devient pas ferme.

J'ai peut-être dit déjà, mais je ne saurais trop le répéter : lavez avec de l'eau juste assez froide *pour empêcher les particules d'adhérer*, jusqu'à ce que toute trace de lait ait disparu et que l'eau coule claire comme le cristal, puis plongez votre beurre dans de l'eau un peu plus chaude, suivant la saison, et barattez doucement pen-

dant quelques secondes, pas assez pour rassembler le beurre—vous n'avez pas encore besoin de cela—mais assez pour qu'il reçoive de l'eau tempérée la consistance molle et malléable du beurre d'été. Otez-le pendant qu'il est encore en granules ou en grains, ou, si vous le préférez, brassez-le avec du sel dans la baratte. mais brassez à fond et uniformément cette masse semblable à une boule de blé, mais faites vite de peur que le beurre ne durcisse trop ; passez ensuite votre rouleau dessus ou travaillez-le avec la palette, si vous êtes obligé de le faire, et vous verrez votre beurre se rassembler promptement et aisément en une masse jaune, compacte, agréable à manier.

Et voilà pourquoi je recommande de façonner le beurre seulement une fois ; il y a si peu de gens qui savent garder leur beurre justement à la bonne température dans l'intervalle entre deux façons, si peu qui ont assez de jugement pour s'épargner un surcroît de travail la deuxième fois !

Ici même qu'on me permette de répondre à une question qui m'a été posée des centaines de fois, et qui est celle-ci : " Quelle matière colorante employez-vous pour votre beurre ?

Naturellement, quand je peux l'éviter, je n'en mets aucune.

Mais parfois il est absolument nécessaire d'en mettre, si l'on veut satisfaire le goût de ses pratiques et, je puis ajouter, flatter ses propres regards.

Mes vaches sont renommées pour la couleur jaune foncée de leur beurre, et l'on m'a souvent demandé en été de mettre moins de matière colorante, lorsqu'en fait je n'en mettais pas du tout.

Mais, que les gens parlent comme ils voudront, au-

cune vache ne donnera un beurre aussi jaune en janvier qu'en juin, et cela spécialement si vous évitez (comme je le fais) de la nourrir avec beaucoup d'avoine.

Mais les acheteurs veulent avoir du beurre frais exactement de la même couleur durant toute l'année, *et il le leur faut.* C'est pourquoi lorsque je suis obligée de colorer mon beurre, je n'emploie d'autre matière que celle préparée par Wells, Richardson et Cie. A maintes reprises on m'a demandé d'employer d'autres préparations, et j'y ai acquiescé (parce qu'un refus me semblait injuste), mais dans aucun cas ai-je pu avoir rien de comparable à la matière colorante fabriquée par Wells, Richardson et Cie ; suivant moi cette substance ne laisse rien à désirer. Elle a tout simplement la perfection de coloris du beurre de juin et fait penser au blé nouvellement fauché, aux roses et à toutes sortes de choses estivales.

Mon opinion sur cet article, comme du reste sur tous les articles ou ustensiles auxquels il est fait allusion dans ce livre est donnée tout spontanément. Je m'efforce simplement d'indiquer quels sont les meilleurs objets à employer de même que la meilleure manière de faire du beurre.

Mais revenons au barattage.

Si, pour une cause ou une autre, il vous faut laisser le beurre dans l'écuelle jusqu'à ce qu'il soit dur comme une pierre, ne le mettez pas près du poêle comme on le fait généralement, parce que vous le gâterez à coup sûr. Le côté voisin du poêle deviendra mou et huileux au point de gâter tout le barattage, pendant que l'intérieur de la masse restera aussi dur que la pierre.

Coupez votre beurre par morceaux de la grosseur de votre poing, plongez-les dans un seau d'eau à la tempé-

rature de 62 à 65 degrés, que vous aurez soin de maintenir, et mettez une assiette ou tout autre objet analogue sur le beurre afin de le tenir sous l'eau. Au bout de quelque temps vous le trouverez ramolli plus également que si vous aviez essayé d'une autre manière, et vous pourrez le travailler comparativement avec plus de facilité.

Si vous avez à en estamper une grande quantité et qu'il vous faille le faire dans une cave froide, vous ferez bien d'immerger le beurre de la façon que je viens d'indiquer et d'en retirer une livre ou deux à la fois.

Vous entendrez beaucoup de gens dire qu'ils peuvent faire tout aussi bien sans thermomètre et trouver avec leur main la température exacte de l'eau.

Ils ne peuvent pas le faire en tout temps ni avec une certitude quelconque. Si vous êtes allé dehors et que vous rentriez les mains à moitié gelées, un seau d'eau même très froide vous paraîtra chaude, et *vise versa*. Si même, à force d'adresse et d'heureux à peu près", vous reussissez à faire un bon barattage cinq ou six fois, vous êtes certain de manquer votre coup avant longtemps et alors, comme je l'ai dit plus haut, viendront les heures de travail pénible dans votre métier, beaucoup d'ouvrage laissé de côté dans l'intervalle, de la fatigue aux membres, de la mauvaise humeur, du pauvre beurre comme résultat, du malaise et de la misère sans répit.

Et tout cela pourrait être évité en faisant usage d'un thermomètre, qui coûte trente sous, et d'un peu de sens commun, qui ne coûte rien du tout.

Il faut se rappeler nonobstant que la crème épaisse, généreuse, que donnent des vaches bien nourries est plus vite et plus aisément barattée que le lait maigre, blan-

châtre et à moitié formé que donnent des vaches à moitié nourries.

Un mot au sujet de votre thermomètre. Ne l'attachez pas avec une ficelle pour le plonger dans la crème, car il deviendra bientôt sale et infecte, mais attachez-le avec un léger fil de fer ; celui-ci vaut mieux qu'une ficelle et peut se garder propre et net plus aisément.

Du temps que je faisais mon beurre avec une écuelle et même souvent depuis, j'avais trouvé un moyen d'aider et de faciliter ma besogne, je vais vous faire connaître. C'était une grande éponge commune, bien nette, ramassée comme un pouddiug dans un morceau de toile à fromage blanche. Pressez cette éponge fortement dans de la belle eau froide, promenez-la sur la surface de votre beurre et ramassez l'eau qui s'accumule au fond de l'écuelle. Cette petite commodité ne vous coûtera que quelques sous et vous ne pouvez pas vous faire d'idée, tant que vous ne l'aurez pas essayée, combien elle vous donnera d'aide et de facilité. Bien entendu que vous plongez votre éponge dans l'eau et que vous la pressez bien ferme toutes les cinq ou six minutes, mais votre travail se trouve fait en moitié moins de temps et deux fois aussi bien. C'est là une dés " grosses petites choses " de la laiterie.

N'allez pas trouver ennuyeux de soigner tous ces détails. Une seule journée de mauvaise besogne en laiterie est bien plus ennuyeuse que l'observance de toutes les prescriptions imaginables. Il est vrai que, dans de certaines circonstances et dans de certaines saisons de l'année, le beurre se fera presque tout seul, mais ce sont là des cas exceptionnels.

C'est dans ces temps-là que les ignorants et les entêtés croassent fort et longtemps. *Ils* n'ont pas besoin de thermomètre ni de la science des livres ; *ils* ne font pas leur

beurre comme une règle d'arithmétique mais devinent tout simplement, comme faisaient avant eux leurs mères et leurs grand'mères.

Ils oublient que dans ces temps reculés,—qui semblent à distance bien meilleurs qu'ils n'étaient réellement—les travaux de laiterie étaient presque inconnus l'hiver.

Ils oublient aussi que nos dignes ancêtres étaient, tout comme nous-mêmes, bien plus portés à crier du toit de leurs maisons leurs succès que leurs fiascos et que, de la sorte, quand il leur arrivait quelque déconvenue, nous n'en entendions guère parler, ou nous l'oubliions vite s'il nous arrivait d'en entendre quelque chose.

Attendez que les gelées prennent et que le temps devienne variable, que les vaches retiennent leur lait, qu'elles aient trop d'herbe gelée, trop peu d'avoine et de chaudes potions, appelez alors tous ces beaux devins et voyez comme les choses se font avec eux.

Si c'est une femme qui se morfond dans sa laiterie, où tout va mal du commencement à la fin, vous vous sentirez si apitoyé sur son compte que vous ne saurez pas quoi dire; vous vous étonnerez de sa patience, que vous trouverez digne d'une meilleure cause.

Mais si c'est un homme qui se débat là-dedans, il vaut mieux que vous n'entriez pas, car vous en avez assez du spectacle au dehors.

A travers la porte s'échappent la vapeur de la bouilloire fumante et des échos de jurons, en même temps que des appels à toutes les femmes de l'endroit de venir l'aider, de lui apporter encore de l'eau chaude en quantité, de ne pas rester là, plantées, la bouche ouverte, comme des folles ! Il leur crie que " le barattage, c'est l'ouvrage des femmes, dans tous les cas !"

Mais il ne dit rien au sujet de sa grand'mère. Oh! non, pas cette fois-ci.

Et quand enfin il arrive au terme de son ouvrage pénible et improductif, il repousse la baratte avec fureur, donne un coup de pied au seau, met tout sens dessus dessous dans la laiterie, court au dehors après la vache qu'il houspille à son tour et, pendant tout le reste de la journée, va et vient dans l'endroit comme une comète.

CHAPITRE XIII

RÉPONSE À M. DOHERTY.—EXPÉRIENCE PRATIQUE.

J'en étais rendue là de mon ouvrage quand un monsieur en fit une critique très habile en ces termes : " Dans mes recherches antérieures j'ai été amené à croire qu'un animal pesant mille livres avait besoin par jour de 21 livres de substance sèche, assimilable, consistant en 2.50 d'albuminoïdes, 12.50 de carbo-hydrates et 40 de matière grasse. Maintenant, pendant les mois de novembre, de décembre et de janvier, madame Jones a donné à sa vache 34.35 de substance alimentaire sèche, composée de 3.13 albumineux, 19.6 carbo-hydrates et 94 matière grasse, ce qui, d'après mes études antérieures, serait suffisant pour une vache pesant 1635 livres, ou à peu près assez pour deux vaches moyennes de huit cent livres chacune.

Pendant les mois de février, mars et avril suivants, madame Jones, sans nous donner, à nous, chercheurs de vérité, aucune raison de ce faire, diminue de moitié la ration de la même vache et lui donne 17.62 livres de substance alimentaire sèche, composée de 1.61 d'albumineux, 9.76 de carbo-hydrates et 51 de matière grasse, ce qui, à l'exception de 19, excédant de matière grasse, et de 39 en albumineux qui font défaut, me paraît être une ration assez bien calculée pour une vache pesant huit cents livres.

Le fait pour cette vache de donner, pendant les derniers mois où elle approchait de l'époque du vêlage, les quatre-cinquièmes du beurre qu'elle donnait les mois

précédents, me porte à croire qu'environ la moitié des aliments absorbés pendant les premiers mois n'avait pas été assimilée ou avait été expulsée avec d'autres matières excrémentielles, ou enfin que la vache était une Holstein d'une taille extraordinaire, pesant au moins 1635 livres. Le changement d'alimentation effectué en plein février n'en reste pas moins un fait inexpliqué. De même que madame Jones, je crois en une alimentation abondante ; mais, en même temps, je veux d'une méthode rationnelle. Je ne regarderais pas comme raisonnable de nourrir une vache plus qu'elle n'en peut digérer ou s'assimiler, ni voudrais-je retrancher une moitié de sa ration sans cause suffisante."

(Signé) J. H. DOHERTY.

Maintenant, mon seul désir comme mon seul objet est justement de faire connaître des remarques comme celles-là, de provoquer la critique, de comparer mes notes avec celles de mes voisins et, par nos efforts réunis, d'arriver à ce que nous cherchons tous à connaître, c. à. d. la vérité.

Et nous n'arriverons jamais à connaître la vérité tant que nous n'écarterons pas l'ignorance et les préjugés, la suffisance, la prétention et toute étroitesse d'esprit ; tant que nous ne serons pas disposés et prêts à apprendre, tant que nous n'aurons pas un esprit ouvert et prompt à reconnaître ses erreurs.

Nous ne parviendrons jamais à un succès national en fait de laiterie ni en quelque autre chose sans nous réunir dans un effort prolongé, vigoureux et collectif.

Revenons à notre vache. Elle n'était pas une Holstein, mais une croisée Jersey et Ayrshire, un specimen de cette espèce remarquablement robuste, d'une forte

constitution et d'un merveilleux appétit, mais ne pesant pas mille livres.

M. Doherty pense qu'à une certaine époque j'ai surnourri cette vache, m'exposant en cela à des pertes et à du gaspillage, tandis que plus tard la vache ne recevait même pas suffisamment de substance alimentaire sèche. Je vais essayer d'expliquer pourquoi je ne m'accorde pas avec lui.

1o M. Doherty a été trompé par une faute typographique commise par le journal où a paru le record de la vache publié dans le chapitre III. Ce journal donnait la quantité de foin comme étant seulement de huit livres par jour, juste la moitié de la ration préalable de la vache, tandis que si M. Doherty avait regardé aux "considérants" du prix accordé, il eût découvert immédiatement la faute et constaté que la vache recevait seize livres de foin par jour, la même quantité qu'auparavant.

C'est seulement sa ration de grain qui fut diminuée de près de moitié, et, à ce sujet, je dirai qu'il est absolument impossible de fixer une ration précise qui conviendra également à toutes les vaches laitières, de même qu'il est impossible d'établir une quantité invariable de nourriture pour tous les êtres humains, si différents entre eux. Ce qui serait insuffisant pour une personne en rassasierait une autre et *vice versa* ; il en est ainsi avec les animaux. D'où il suit que lorsque nous indiquons une ration, nous la donnons comme une base, à laquelle le fermier intelligent peut apporter de nombreuses variantes selon les circonstances

Prenez les comptes rendus d'un grand nombre des laiteries et beurreries d'Europe et d'Amérique, et voyez la quantité de nourriture donnée, dans des mesures communes, à toutes les vaches

Que voyez-vous ensuite ?

Ces comptes-rendus vous diront : " Si une vache demande plus que sa ration, donnez-lui plus ; mais si elle ne mange pas sa ration entière, hâtez-vous de lui enlever ce qu'elle laisse comme étant de trop pour elle. "

Rien ne saurait montrer mieux que ces paroles la différence considérable qu'il y a dans les appétits et les besoins des différents animaux d'une même espèce.

Ces grands établissements, on peut l'affirmer sans crainte, sont pour la plupart conduits de la manière la plus économique et la plus propre à produire des résultats avantageux ; les animaux y sont nourris généreusement.

J'ai là-dessus une opinion arrêtée que rien ne peut entamer, c'est que, tant que la nourriture n'est ni trop riche ni trop concentrée, une vache laitière doit en avoir *tant qu'elle peut en manger*, excepté durant les trois mois qui précèdent le vêlage. Et, même dans ce cas, il est possible que je me trompe en réduisant la nourriture plus qu'il ne faut, mais je redoute tellement la fièvre de lait que je préfère me tromper du bon côté, si toutefois je me trompe.

Prenez un nombre de vaches au pâturage. Quelques-unes sont bientôt rassasiées et se couchent, pendant que d'autres continuent à manger comme si elles n'en avaient jamais assez.

Nous n'allons pas au pâturage avec un livre scientifique à la main et nous n'empêchons pas les vaches de manger en leur disant qu'elles ont eu suffisamment pour leur repas, tant de substance assimilable, tant de fécule, tant de matière grasse .....et que, si elles ne sont pas contentes, elles devraient l'être ou bien feraient mieux de s'en aller."

Non, pas le moins du monde. Nous admettons que la vache est le meilleur juge de ce qu'il lui faut au pâturage ; je crois aussi, pour une grande part, qu'elle devrait être le meilleur juge à l'étable, si nous savons composer sa ration d'une manière soigneuse et rationnelle.

2o. Il n'y a pas de mode d'alimentation qui donne des résultats immédiats.—M. Doherty s'étonne que ma vache ait continué de donner une si grande quantité de beurre après qu'on eût diminué si considérablement sa ration.

Je dirai, pour lui répondre, que ma vache n'aurait pu le faire si elle n'avait pas été si bien nourrie pendant des mois antérieurement. Elle tirait plus tard sur la réserve qu'elle avait en magasin, réserve que toute vache doit garder.

Les meilleures autorités parmi ceux qui ont fait les plus importantes expériences annuelles, déclarent qu'il faut nourrir une vache jusqu'à l'extrême limite de sa capacité d'alimentation, pendant toute une année avant de pouvoir exhiber un résultat important, et elles démontrent que les effets d'une bonne nourriture sont bien plus durables que la plupart des gens ne le croient.

3o. Quand je fais connaître les changements apportés aux rations de mes animaux, je ne les donne pas comme étant faits sans transition,—ce serait folie que d'agir ainsi.—Quand je dis que pendant trois mois je donne à une vache quinze livres de grain par jour, je ne prétends pas qu'elle mange exactement cette quantité tous les jours pendant trois mois ; non, assurément non. Je veux dire qu'elle mange cette quantité "en moyenne," prenant plus dans les premiers temps et moins vers la fin ; je réduis ainsi sa ration graduellement et j'évite les changements subits, comme on doit le faire pour une vache quelconque.

Personne n'est infaillible et peu de gens peuvent toucher exactement le juste milieu. Je pense sincèrement, pour mon compte, que j'ai nourri avantageusement ma vache pour elle et pour moi, et son rendement de lait le prouve. Quand on surnourrit une vache, il est rare qu'on soit longtemps sans s'en apercevoir, car dans la plupart des cas l'animal l'indique, soit par un accès d'indigestion, soit par son engraissement excessif. C'est là un avertissement pour le propriétaire attentif, et il changera vite sa manière d'agir.

Mes bestiaux ont été largement exhibés dans toutes les foires et je n'ai jamais entendu dire qu'ils fussent trop gras ou surnourris.

4o. Quoique j'aie exercé le meilleur de mon jugement dans l'alimentation de ma vache, quoiqu'elle fût luisante et fine comme la soie, vraie image de la santé, elle n'était pas le moins du monde trop grasse ; quoiqu'elle donnât énormément de lait et que je n'en perdisse pas une goutte, cependant, malgré tout cela, je puis être dans l'erreur ; il peut y avoir eu des pertes, quoique je ne l'aie jamais cru ni ne le croie encore.

Loin de moi la pensée de me croire infaillible. Si je me trompe, qu'on me le montre, j'en serai enchantée, franchement, et comme je l'ai dit ci-dessus, il est possible que mes nombreuses erreurs en apprennent beaucoup plus au public que mes modestes succès.

Je ne demande pas au public de me suivre, je lui demande de m'*accompagner*. Je suis avide de lui demander tout ce qu'il sait, avide de lui dire tout ce que je sais moi-même ; de cette façon, nous pouvons nous aider mutuellement.

Tout en ayant un grand respect pour la science, je

puis dire qu'il est dangereux de pousser ses conséquences à l'extrême et que beaucoup d'articles sur la laiterie passent par dessus la tête des gens. En tout cas, ils passent par dessus la mienne, voilà ce dont je suis sûre.

Quand je veux faire l'essai d'une vache, je n'envoie pas analyser son lait, quoique cela soit excellent, je veux bien l'admettre Mais je prépare et je baratte son lait, puis je travaille son beurre jusqu'à ce qu'il soit aussi ferme que la cire et aussi frais que la rose, afin d'avoir droit de montrer la qualité aussi bien que la quantité.

Donnez-moi chaque fois la balance et les poids et le bon sens commun.

Et si ce n'est pas montrer trop de présomption, laissez-moi vous dire ici que je n'ai jamais pu me consacrer exclusivement aux soins de la laiterie ; bien loin de là.

Le soin, l'entretien et l'éducation de mes enfants ; la couture, le ménage et les devoirs sociaux et toutes les multiples occupations d'une maîtresse de maison ont également pris beaucoup de mon temps, en sorte que je n'ai pas eu le loisir de faire des expériences scientifiques décisives mais j'ai tenu mes yeux ouverts et j'ai fait de mon mieux.

Toutes mes méthodes ont été essentiellement celles des fermiers de mon entourage—pas de pratiques coûteuses, tout pour l'utilité et l'économie.

Je ne parle pas du haut d'une chaire quelconque (ce que les fermiers détestent) je me tiens sur le même terrain qu'eux, côte à côte.

Quoique maintenant je ne travaille pas habituellement dans ma laiterie, néanmoins je l'ai fait jadis sur une grande échelle et il n'y a pas un seul procédé, depuis la

traite et l'alimentation de la vache jusqu'au barattage, au façonnage du beurre et au lavage des chaudières que je n'aie mis en action souvent moi même.

Quoi ! En une seule année j'ai baratté, façonné, estampé et expédié à New-York dix mille pains de beurre, le tout de mes propres mains ! Personne autre que moi n'y a touché.

Je ne saurais analyser une chaudière de lait ou un seau de nourriture. mais je puis faire une livre de bon beurre. Je puis n'être pas capable de nourrir une vache d'une manière scientifique irréprochable, mais ce que je puis faire, et cela de la manière la plus certaine, c'est de nourrir ma vache de façon à ce qu'elle me rapporte.

CHAPITRE XIV

DU SOIN DES USTENSILES DE LAITERIE.

On a tant dit et tant écrit de choses au sujet de la propreté dans la laiterie que l'on trouvera peut-être superflu tout ce que je pourrais y ajouter ; cependant, quelques observations concernant mes propres erreurs peuvent ne gas être déplacées ici.

Lorsque, pour la première fois de ma vie, j'ai pris soin de terrines de lait et de chaudières, j'étais toute fière des nettoyages que je leur donnais et je pensais que personne ne pouvait être aussi propre que moi.

Figurez-vous mon désappointement quand je vis que mes vaisseaux perdaient leur éclat et n'avaient pas même l'air propres. Bien plus encore, ils se revêtirent d'une épaisse couche jaune que je crus ne pouvoir jamais leur enlever, surtout lorsqu'il y avait dans la chaudière un petit bossuage ou une petite cassure qui en rendaient la surface inégale.

J'etais au désespoir. Je savais que je consacrais plus de temps et de peine à mes vaisseaux que la plupart des gens, et cependant j'avais honte de les faire voir.

Enfin je m'ouvris de mes chagrins à une bonne vieille dame, qui se mit à rire de moi de tout son cœur, je vous le dis pour sûr !

Comment ! enfant, s'écria-t-elle, vous avez collé le lait aux parois de vos terrines en les arrosant d'eau bouillante, et vous allez avoir plus de mal à l'ôter que l'écorce d'un arbre.

Et cela était bien vrai.

Mais je réussis enfin à enlever cette croûte et je fus attentive à ce que mon amie m'avait recommandé, c. à. d. à n'employer d'abord que de l'eau tiède, jusqu'à ce que tout le lait et le beurre fussent bien détachés des écuelles, des chaudières, des barattes et des malaxeurs, ensuite à rincer mes vaisseaux avec de la belle eau chaude et, enfin, à les arroser avec ma bouilloire pleine d'eau bouillante, le plus possible. Cela n'en devait être que pour le mieux.

Depuis lors je n'ai plus de mal à faire cette besogne moi-même, mais la difficulté commence avec les filles "engagées," auxquelles il est bien difficile de faire comprendre comment elles doivent faire.

Je m'en rappelle une qui voulait avoir à sa disposition deux douzaines de plus de serviettes de cuisine. Je croyais lui en avoir donné une quantité suffisante ; enfin je découvris que ma fille lavait et séchait consciencieusement chaque terrine et chaque chaudière de notre grande laiterie, comme si c'avait été autant de bols et de soucoupes.

Elle fut au comble de la surprise lorsque je lui dis que ses vaisseaux sècheraient d'eux-mêmes, s'ils étaient passés à l'eau véritablement bouillante.

Je lui fis voir comment je m'y prenais quand j'avais 30 à 40 terrines plates à échauder, Après les avoir nettoyées comme il faut, j'en tournais une à l'envers sur la tablette de l'évier, j'échaudais l'extérieur, puis la remettais à l'endroit et la remplissais à moitié d'eau bouillante, après quoi je plaçais dedans une autre terrine également remplie à moitié d'eau bouillante, puis une autre terrine dans cette dernière, et ainsi de suite jusqu'à ce que j'en

eusse une pile de la hauteur que je voulais. A mesure que chaque terrine s'enfonçait sous le poids des autres placées au-dessus d'elle, l'eau s'élevait et se répandait sur les bords des terrines d'en dessous, de sorte que toutes les parties de chaque terrine étaient bien échaudées et que la pile entière était toute fumante. Je remplissais à la faire déborder la terrine du sommet, et, après quelques minutes, je les enlevais toutes et les disposais par rangées sur les bancs,

Certaines gens les mettent par piles, mais c'est ce que je ne fais jamais, parce qu'alors elle ne sèchent pas, mais ressuent tout simplement et deviennent froides et gluantes.

Je renverse la première terrine sur le banc, en ayant soin qu'elle dépasse un peu le bord du banc, de façon à ce que l'air puisse y entrer Je mets ensuite dessus une autre terrine, partie sur la première et partie sur le banc, puis une autre, puis une autre, et ainsi de suite jusqu'à la dernière, toutes cantées de la même façon.

De la sorte elles sèchent immédiatement, sont aérées comme il faut et restent aussi douces et aussi nettes que des terrines neuves.

Je ne renverse jamais une terrine ou une chaudière d'aplomb, pour empêcher l'air d'y pénétrer, et je ne *couvre* jamais non plus une baratte ni tout autre vaisseau semblable.

Abondance d'eau bouillante, flots d'air et de soleil, voilà ce qu'il faut au beurre pour que vous sachiez tout de suite à quoi vous en tenir sur son compte.

Des ustensiles en bois ne doivent pas, bien entendu, séjourner au soleil jusqu'à ce qu'ils se crevassent ou se disjoignent ; avec un peu de soin on empêchera cela.

Le beurre colle comme du goudron aux ustensiles de bois dont on n'a pas le soin nécessaire, et je sais peu de choses aussi ennuyeuses.

Il n'y a pas d'autre remède que de commencer à nouveau. Lavez à fond votre moule ou votre malaxeur ou tout autre ustensile que ce soit, en faisant bien attention à faire disparaître la plus petite particule de graisse. Ensuite échaudez vigoureusement, avec abondance d'eau, et frottez avec du sel. Puis, plongez votre ustensile dans l'eau froide et laissez-le tremper quelque temps, et vous trouverez que tout ira bien.

Si vous avez un moule dont vous ne vous serviez pas fréquemment, il est bon de le laver et de l'échauder à quelques jours d'intervalle, comme si vous étiez sur le point d'en faire usage. Cela empêchera le bois de craquer et gardera votre moule en bon état.

La baratte ou tout objet quelconque, dont on se sert dans une laiterie ou pour tout ce qui s'y rapporte, devrait être nettoyée *immédiatement*, avant de servir.

Il est presque impossible de garder des vaisseaux propres et nets, si on les laisse des heures, et peut-être la nuit entière, avec de la crème sûre ou du lait de beurre ou du beurre fondu dedans, que le bois absorbe ce qui l'empêche de paraître jamais de nouveau comme il était auparavant.

Le plancher devrait être souvent et parfaitement lavé, parce que le lait quelque doux et sain qu'il soit lorsqu'il est frais, devient une des choses les plus impures sur terre, lorsqu'il ne l'est plus, tant il se décompose vite.

Dans ma jeunesse j'allai un jour à un pique-nique où

j'emportai avec moi une jarre remplie de lait frais et bouchée hermétiquement.

Nous avions éprouvé du retard en route et je n'avais pu avoir mon thé avant huit heures ; mais comme je débouchais la jarre, elle dégagea une odeur si forte que je la rejetai.

Heureusement, d'autres personnes avaient emporté du lait, en sorte que je n'y perdis rien, mais j'y gagnai au contraire de recevoir une leçon.

Pour beaucoup de lecteurs, c'est là la vieille histoire de tous les jours, mais il y a toujours des débutants qui aiment à l'entendre raconter.

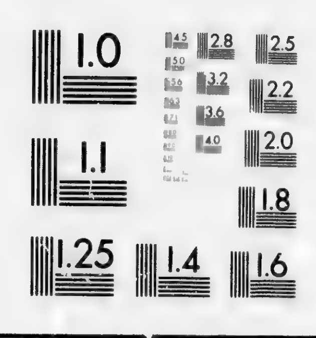
Je sais que dans mon jeune temps j'aurais été enchantée d'être renseignée par les gens qui savaient réellement comment faire, qui *avaient eux-mêmes la pratique du métier*.

Mais presque tout ce que je sais, je l'ai appris par une dure expérienee et souvent par des insuccès répétés et décourageants.

Il n'y a pas de paroles plus profondément vraies que celle qu'à écrites Marion Harland, dans son Livre de Cuisine. Elle dit que ce qu'il y a de plus important est d'apprendre comment " cela ne doit pas se faire."

Et ces paroles ne sont jamais plus justes que lorsqu'il s'agit de laiterie.

IMAGE EVALUATION
TEST TARGET (MT-3)



6″



CHAPITRE XV

COMMENT JE GARDE MES BESTIAUX.

Pour l'entretien de mes animaux j'ai à faire face à des conditions très difficiles ; j'espère bien que peu de gens en ont de pareilles à subir.

Notre maison, avec quelques acres de terre, se trouve dans le voisinage immédiat d'une ville grande et prospère.

Notre terre est assez pauvre mais celle de nos voisins l'est encore plus. Elle repose sur une étendue de plusieurs acres de suite, sur un lit de cailloux, et est toute brisée par les ravalements.

Ne voulant pas abandonner notre maison, nous avons dû tirer le meilleur parti possible de la situation et nous avons loué, en arrière de chez nous, deux petites fermes, l'une de 45 et l'autre de 65 acres.

Non seulement il nous faut faire presque un demi mille pour arriver à ces fermes, mais encore il nous faut traverser la voie ferrée, ce qui n'est guère encourageant, je vous l'assure, quand on n'a qu'une misérable terre et de misérables clôtures, ou plutôt pas de clôtures du tout.

Le trajet est trop long pour les vaches et les hommes qui les conduisent, et il ne m'est pas possible de le faire aussi souvent que je le devrais.

Si notre terre était à ma portée, les choses iraient assurément mieux, mais je ne puis guère faire plus que me tirer d'affaire, avec les multiples occupations et les

soins absorbants que le ménage m'impose. Les étables à bestiaux sont néanmoins sur notre emplacement, juste à côté des écuries, en sorte que tout ce qui les concerne est sous ma surveillance directe.

Notre grange ou étable est très grande ; elle peut recevoir trente vaches laitières et contient deux compartiments spacieux et séparés pour les stalles des vaches.

Celles-ci sont vis-à-vis les unes des autres, les deux rangs de têtes étant séparés par une allée en ciment de six pieds de largeur.

Chaque vache a sa stalle à elle ; on évite ainsi qu'elles ne se pressent les unes contre les autres et ne ne se disputent. En arrière de chaque rang de vaches est le canal d'égoût et en arrière de celui-ci est une autre allée en bois de trois pieds de largeur.

Un large passage en ciment traverse l'étable par le milieu, intersectant les rangs de vaches, ce qui fait qu'à vrai dire il y a quatre rangs de stalles.

Il y a de larges portes au bout de cette allée transversale, par où les vaches entrent et d'où elles se dirigent à droite ou à gauche, suivant le cas, chaque vache connaissant sa place.

Après avoir essayé de nombreuses "attaches" et les avoir trouvées pour la plupart bonnes, mais nécessitant beaucoup de paille pour la litière et, même avec cela, m'obligeant, pour tenir les vaches propres, à plus de travail que je ne pouvais en faire, j'entendis parler des étançons fabriqués par M. Warriner, de Forestville, Connécticut.

J'en ai fait usage l'automne dernier, et, plus je l'ai fait plus j'en suis contente. Je n'ai jamais vu d'attache qui donne aux animaux une liberté et un confort plus com-

patibles avec la propreté, et c'est avec un véritable plaisir que je les recommande chaudement.

Dans l'allée transversale se trouve le banc pour déposer les chaudières à lait. L'usage de mettre les chaudières sur le plancher, en arrière des vaches, m'a toujours semblé dégoûtant, et je ne l'ai jamais toléré.

A côté du banc est un pupitre élevé, mais petit, dont le couvert se lève et qui sert au "foreman" pour écrire et tenir ses comptes. Sous le pupitre est un petit buffet où l'on garde bien des choses utiles, une jarre d'huile de lin, une bouteille d'huile de ricin (*castor* en langage populaire), une de laudanum, une d'ammoniaque aromatique, une de térébentine et une d'huile carbolique ; un peu de gingembre et quelques sels d'Epsom complètent la liste des remèdes simples que l'on garde à sa portée et grâce auxquels, en y ajoutant cette "once de *préservatif*" qui est si importante et qui contient tant de choses, on maintient le troupeau dans d'excellentes conditions.

A l'une des extrémités de l'étable est la serre aux racines et le silo. Quelques échelons seulement au-dessus de la serre est la chambre des approvisionnements, qui est munie de grands coffres, et, en arrière, se trouve la chambre à l'engin avec une bonne machine à vapeur.

Jadis, pendant un certain nombre d'années, nous faisions fonctionner l'engin tout l'hiver pour couper et bouillir les aliments, décortiquer les racines et moudre le grain, mais j'ai abandonné cette pratique pour bien des raisons et nous ne faisons usage de l'engin maintenant que pour couper le blé-d'Inde destiné au silo.

Nous avons une autre étable pour les taureaux ; nous en gardons trois, chacun dans une grande stalle libre.

Il y a aussi un compartiment pour deux taureaux de

l'année (quand nous en avons), et tout le côté sud de la bâtisse est divisé en petits compartiments pour les veaux.

Je trouve cette dernière disposition préférable pour les jeunes animaux ; cela vaut mieux que de les laisser dans l'étable aux vaches et la température peut ainsi être maintenue plus également.

Dans la grande étable, quand les portes sont ouvertes et que trente vaches en sortent pour aller boire ou prendre de l'exercice, la température descend assez pour geler les jeunes veaux, outre que les vaches sont plus tranquilles et plus contentes quand les veaux sont complètement séparés d'elles.

Dans une autre étable plus petite il y a place pour six ou sept vaches ou génisses, outre deux stalles séparées en plus.

Le tout est de l'ordonnance la plus simple, je n'ai rien que ne puisse se procurer le fermier le plus pauvre, si ce n'est l'engin à vapeur, instrument que beaucoup d'entre eux possèdent néanmoins.

De même pour le gaz qui éclaire la grande étable et la chambre de l'engin. Nous faisons ce gaz nous-mêmes pour l'usage de la maison, et nous l'avons installé dans l'étable pour des motifs de sécurité et de commodité.

Ces bâtiments forment les trois côtés d'une cour, au milieu de laquelle est un bon puits et une longue auge de bois.

Donnant sur la cour sont deux ou trois enclos où l'on peut garder les veaux de même que les vaches qui sont à la veille de vêler.

En hiver les stalles sont nettoyées à cinq heures du

matin et les vaches brossées, et chacune d'elles reçoit une portion d'ensilage et une quantité de farine et de son mélangé proportionnellement à la quantité de lait qu'elle produit Les vaches sont ensuite traites, chacune d'elles reçoit une brassée de foin, puis nous allons déjeûner. Ensuite, tous les animaux sont bien étrillés et nettoyés, tout le fumier est sorti de l'étable, les compartiments des veaux et les stalles nettoyées à fond.

Vers midi on amène les bestiaux à l'abreuvoir. S'il fait beau et doux on les laisse dehors deux ou trois heures, tant qu'elles peuvent y rester sans ressentir les atteintes du froid. A son retour à l'étable chaque animal trouve dans sa stalle une portion de racines découpées, avec une poignée de farine ou de son répandue dessus.

A quatre heures, on donne de l'eau à toutes les vaches dans des seaux, et une deuxième ration d'ensilage et de farine.

A cinq heures commence la traite, après laquelle chaque vache reçoit une provision abondante de foin et une litière fraîche ; on les laisse ensuite pour la nuit.

En été les vaches sont traites et nettoyées à la même heure le matin. Chaque vache laitière reçoit une pinte de son et de farine d'avoine, suivant que le fourrage est bon ou mauvais.

Si l'herbe est très-maigre, toutes les vaches reçoivent une bonne quantité de fourrage vert, luzerne, avoine, pois verts ou maïs. On les conduit ensuite au pâturage, d'où on les ramène avant cinq heures ; on leur donne la même ration que précédemment si c'est nécessaire, et, après la traite, on les reconduit au pâturage pour la nuit.

On leur donne du sel à discrétion, mais jamais de coups, ni de coups de pied, et on ne leur fait jamais entendre de paroles dures.

Nous gardons d'habitude deux croisées Ayshire pour nourrir les veaux ; leur lait est moins riche que celui des autres vaches et les veaux semblent s'en accommoder de préférence.

Notre terre consistant surtout en pâturages, nous ne récoltons pas tous les aliments nécessaires à nos animaux et nous en achetons beaucoup.

Nous avons en général de quinze à dix-huit acres de maïs, qui nous donnent du fourrage vert pour l'été, remplissent le silo et nous fournissent en outre toute une provision de fourrage sec qui est engrangée et qui dure jusque près de Noël.

Nous récoltons aussi deux à trois mille minots de racines (betteraves et carottes), huit cent à mille minots d'avoine et assez de patates pour la consommation de la famille, outre vingt à quarante tonnes de foin.

Nous avons toujours un champ de luzerne et un autre de pois et d'avoine pour le fourrage vert.

Par bonheur il y a un champ de huit acres attenant à notre propriété ; nous le louons pour lui faire produire la luzerne et les patates ; nous en retirons aussi des racines, du maïs sucré pour les gens de la maison et tout le fourrage vert consommé durant l'été, de même que celui que nous mettons sécher.

Nous avons un "foreman", homme d'une compétence parfaite dans sa besogne, comme peuvent en témoigner l'excellente condition du troupeau, les honneurs cueillis dans les expositions et la qualité remarquable du beurre.

Le "foreman" dirige la traite, donne à manger aux veaux, coule et écrème tout le lait, fait et expédie tout le beurre (des milliers de livres par année), exécute les commandes et tient une comptabilité dans des livres dont j'ai les doubles.

Il a pour aide un intelligent et industrieux jeune homme, qui est un laitier de premier ordre.

Sur l'une des petites ferme habite le fermier, qui est occupé durant tout l'été et se fait aider à l'epoque de la fenaison et de la moisson.

En hiver le fermier participe aux travaux de laiterie, la nuit et le matin. L'avant-midi il aide à soigner les animaux et à nettoyer les étables ; dans l'après-midi il ramasse le fumier et va chercher de la sciure de bois, dont nous faisons un grand usage pour les litières.

Nous gardons en moyenne 54 bêtes à cornes. Une paire de robustes chevaux de ferme et quelques cochons complètent le nombre des animaux de la ferme.

Nous vendons une grande quantité de crème aux confiseurs qui viennent en chercher à la laiterie et nous en donnent 35 sous la pinte, en été, et 40 sous en hiver. Les personnes qui n'en achètent qu'une pinte occasionnellement la paient 50 sous, et parfois nous ne pouvons suffire à la demande.

CHAPITRE XVI

COMPTABILITÉ.—PROFITS ET PERTES. QUELQUES ERREURS

Il va sans dire, bien entendu, que nous tenons un compte exact de tout l'argent que nous payons ou que nous recevons à la ferme.

Nous faisons les entrées générales dans le livre de caisse et nous portons ensuite tous les articles dans le grand-livre, chacun d'eux sous l'en-tête qui lui est propre.

Les deux principaux en-tête sont : "Comptes de ferme" et "comptes de stock."

Dans les "Comptes de ferme" on voit d'un côté tout l'argent payé pour loyer, gages, nourriture, aide supplémentaire et grains de semence, de l'autre tout l'argent reçu pour ventes de lait, de crème, de beurre ou de porc, en même temps qu'une allouance raisonnable, au prix du marché, pour tous les articles consommés en famille.

Dans les "Comptes de stock" on inscrit d'un côté chaque animal acheté, sous un nom et un numéro particuliers, de même que le nom et l'adresse de la personne qui l'a vendu, et le prix d'achat. De l'autre côté, on inscrit de la même manière chaque animal vendu, le prix de vente, et le nom et l'adresse de l'acheteur.

Nous tenons aussi un livre de ferme qui donne la date de la naissance de chaque veau, avec les noms de ses père et mère.

Nous tenons encore un livre de laiterie dans lequel sont inscrites les ventes quotidiennes de lait, de crème et de beurre , les noms des acheteurs et les prix de vente.

Cette comptabilité est la seule vraiment nécessaire pour indiquer où l'on en est à la fin de chaque année, et c'est la seule que j'aie le temps de tenir.

Ce qui donne réellement beaucoup d'ouvrage, c'est la correspondance au sujet des bestiaux. J'ai essayé un jour de faire un catalogue de mon troupeau, mais mille exemplaires en avaient disparu en un rien de temps ; en outre il se fait de si nombreux changements dans un troupeau, à mesure que les animaux grandissent ou sont vendus ou remplacés par d'autres, qu'il est difficile de tenir un catalogue régulier.

Je possède néanmoins des généalogies détaillées et imprimées de mes principaux animaux, en sorte qu'il est toujours facile d'envoyer la généalogie du père et de la mère d'un veau, quand on la demande.

Et si vous gardez un troupeau de purs-sangs, il faut prendre votre parti de répondre à toutes les lettres d'affaires promptement, complètement et cordialement. C'est là une courtoisie que vos correspondants sont en droit d'attendre de vous et que vous attendriez d'eux vous même, si vous leur achetiez des animaux de prix.

Dans la description d'une bête à cornes, ayez soin de la donner exactement pour ce qu'elle est Je ne connais guère de plus grand plaisir que de recevoir d'un client une lettre dans laquelle il exprime sa pleine et entière satisfaction et déclare que l'animal acheté par lui vaut mieux même qu'on le lui avait représenté.

Si vous avez une bête sans valeur, envoyez-la sans hésiter au boucher ; vous y gagnerez en fin de compte.

Ne gardez que les meilleurs animaux. Nonobstant tous vos soins et votre habileté dans l'élevage, vous trouverez toujours des différences dans votre troupeau.

Si vous êtes assez heureux pour n'avoir pas de bêtes inférieures, vous en avez toujours qui sont, les unes bonnes, les autres meilleures, d'autres enfin de premier choix; c'est pourquoi, lorsque vous vendez, déclarez exactement la qualité de chaque bête, et si l'achat est fait par une personne qui ne voit pas le bétail, mais vous laisse à vous-même de faire le choix pour elle, faites-vous un point d'honneur de lui donner encore plus pour son argent que si elle était présente.

En jetant un regard sur les dernières années passées, j'ai quelque honte et quelquefois je m'amuse des bévues que j'ai faites, particulièrement aux débuts de mon expérience en fait de laiterie.

Une de ces bévues était de travailler sans thermomètre, et c'en était une forte, celle-là. Trop travailler mon beurre en était une autre. Une autre encore était d'acheter du stock, sans le voir, d'un vendeur indigne de confiance. Cela m'est arrivé seulement deux fois, mais ne m'arrivera plus jamais.

L'une de ces bêtes *avait été* bonne, mais une maladie des glandes mamellaires avait mis son pis complètement hors de service, et je l'ai vendue pour moins du quart de ce qu'elle m'avait coûté.

L'autre avait une longue généalogie et un prix encore plus long, mais je dus la vendre au boucher pour $22.50 et m'en trouvai bien débarrassée.

En sorte que j'ai acheté mon expérience chèrement.

Il n'y a pour ainsi dire pas de difficulté ou d'écueil contre lequel je vous ai prévenue, amie lectrice, qui n'ait été un obstacle sur mon chemin un jour ou l'autre.

Quelquefois j'ai vu le danger à temps et j'ai manœuvré pour l'éviter.

Mais d'autrefois je ne l'ai pas vu et j'en ai payé les conséquences, qui ont été désastreuses.

En forme de conclusion, je vous dirai que j'aurais bien voulu écrire ce petit livre sans parler si souvent de moi-même, mais j'ai dû répondre à des centaines de questions sur "la manière dont je fais mes travaux de laiterie" et n'ai pu éviter de mettre ma personne de l'avant.

Ce n'est pas là malheureusement le seul défaut de mon ouvrage ; celui là, je le connais, j'en fais le douloureux aveu ; mais je demande tout de même à mes lecteurs de perdre de vue ma personne (si je leur ai laissé quelque chance de le faire) pour ne considérer que les faits exposés dans mon livre, quelle que soit la manière imparfaite avec laquelle ils l'ont été, et pour ne chercher qu'à atteindre ce niveau élevé auquel je m'efforce moi-même de parvenir encore tous les jours.

FIN.